более 200 рецептов пирогов, тортов, печений к праздникам

Необычная выпечка

Вкусно! Проверено!

СЕКРЕТЫ ИСКУСНОЙ ХОЗЯЙКИ

Проверено! Вкусно!

Книги о главном
Невский проспект

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга адресована хозяйкам, которые решили принять у себя дома гостей и угостить их оригинальными выпечными блюдами. Рецепты имеют тематический подбор. Вы узнаете, что можно испечь к Новому году, Рождеству, 8 Марта, Дню святого Валентина, именинам, свадьбе, детскому празднику или просто встрече друзей. Все рецепты проверены, их под силу приготовить любой хозяйке, а гостям предстоит лишь удивляться ее кулинарному искусству и облизывать пальчики, отведав необычных пирожков, тортов, куличей или печений.

- Необычная выпечка: более 200 оригинальных рецептов пирогов, тортов, печений к праздникам
  - ОТ СОСТАВИТЕЛЯ
  - РОЖДЕСТВО И НОВЫЙ год
    -
    - Рождественские «еловые шишки»
    - Рождественское «дерево»
    - Имбирные миндальные палочки по-английски
    - Звездочки с грецкими орехами (немецкая кухня)
    - Булыжнички (немецкая кухня)
    - Имбирное печенье (немецкая кухня)
    - Рождественский пудинг
    - Нюрнбергский пряник
    - Швабский пряник
    - Датский пряник
    - Разноцветная елочка (немецкая кухня)
    - Рождественская кулебяка
    - Фруктовый хлебец
    - Колядки
    - Лазанки
    - Ламанцы с маком и медом (старинный рецепт)
    - Рождественский творожник
    - Пряники мягкие медовые
    - Пряники медовые с лимоном
    - «Пряничные человечки»(английская кухня)
    - Фигурки с корицей
    - Рождественский торт
    - Хрустящие звездочки
    - Кофейные полумесяцы
    - Кекс «Сочельник»
    - Рождественский кекс

- Дрезденский рождественский кекс
- Датский новогодний венок
- Торт новогодний
- Торт «Новогодняя ночь»
- Пирог «Дед Мороз»
- Пицца черничнобананова
- Печенье «Елочки»
- Марципановые звездочки
- Медовик на сметане

- ДЕНЬ СВЯТОГО ВАЛЕНТИНА
  -
  - «Сладкое сердце»
  - Сердечки из марципана
  - Воздушный апельсиновый кекс на творожных сырках
  - Шоколадно-миндальное печенье
  - Шоколадно-ореховое миндальное печенье
  - Печенье с лесными орехами, покрытое ромовой глазурью
  - Творожные звездочки с шоколадной глазурью
  - Ромовое печенье со специями
  - Печенье «Шоколадные поцелуйчики»
  - Печенье «Поцелуй вдовы» (австрийская кухня)
  - Флорентийское печенье
  - Лепешечки
  - Финиковое печенье
  - Рогалики с орехами и медом
  - Большой крендель с цукатами и изюмом
  - Слойки со сгущенным молоком и орехами
  - Яблочный пирог «Монплезир»
  - Печенье с корицей (австрийская кухня)
  - Суфле с пряностями
  - Банановый пирог с ванильным кремом
  - Торт песочный с кремом и ягодами
  - Торт бисквитный фруктовый
  - Торт «Миллион роз»
  - Торт «Люби меня»
- 8 МАРТА
  -
  - Овсяное печенье с творогом
  - Печенье «Букет из роз»
  - Сливовое печенье
  - Печенье «Камелия»
  - Ореховые гребешки

- Картофельное печенье с джемом
- Печенье «Чайные листочки»
- Печенье корсиканское
- Печенье «Радость всей семьи» (австрийская кухня)
- Пирожное на скорую руку (старинный рецепт)
- Ананасовый кекс
- Творожнолимонный кекс
- Пицца клафути с киви
- Эльзасский торт (французская кухня)
- Торт со свежими вишнями
- Торт быстрого приготовления
- Лимонный торт
- Торт «Мамуся»
- Пирог «Кроянка»
- Султанский пирог
- Пирог к празднику
- Банановый пирог
- Французский яблочный пирог
- Сырный пирог
- Пудинг «Мокко» (английская кухня)
- Шарлотка с фруктами
- Шарлотка с бананами
- Мазурек королевский (старинный рецепт)
- Бисквит апельсиновый
- Бисквит «Креси» (французская кухня)

○ ПАСХА

-
- Царский кулич
- Нечерствеющий заварной кулич (старинный рецепт)
- Кулич с лимонной цедрой
- Кулич с апельсиновой цедрой
- Цукатный кулич
- Кулич с орехами
- Кулич польский с глазурью
- Кулич заварной чайный
- Мазурка с сушеным черносливом
- Мазурка бисквитная с апельсинами
- Баба миндальная с мукой
- Баба из мака
- Баба казацкая

○ ИМЕНИНЫ

-

- Печенье «Анютка»
- Сырное печенье «Аленка»
- Вафельные трубочки «Марина»
- Пряник «Катюша»
- Торт «Наташа»
- Торт «Ярослава»
- Торт «Аленушка»
- Торт «Ирина»
- Торт «Елена»
- Торт «Евгений»
- Торт «Мария»
- Торт «Ева»
- Торт «Каринка»
- Торт «Мишка»
- Торт «Ольга»
- Торт «Маша»
- Торт «Анечка»
- Торт «Руслан»
- Торт «Галина»
- Торт «Ляля»
- Торт «Настя»
- Торт «Алла»

○ СВАДЬБА

-
- ДЕВИЧНИК
- Печенье «Фруктовое ассорти»
- Бананы в тесте
- Сливы в тесте
- Сливовые пирожные
- Базельская запеканка
- Австралийский фруктовый пудинг
- Ягодные ломтики со взбитыми сливками
- Овсяные «монетки» с миндалем
- Цитрусовое печенье с ликером
- Воздушное апельсиновое печенье
- Апельсиновоминдальное печенье
- Ореховое печенье с грушевыми цукатами
- Воздушное миндальное печенье
- Печенье с изюмом и бананом
- Печенье «Поцелуй черта»
- Печенье цукатное
- Рогалики с орехово-ромовой начинкой
- Яблочный пирог на оливковом масле по-испански

- Яблочный пирог по-французски
- Швейцарский яблочный пирог
- Рассыпчатый пирог с вишней
- Фруктовотворожный торт
- Торт песочный с творожно-фруктовым кремом
- Торт миндальный
- Торт с консервированными вишнями
- Торт с финиками
- Торт из киви
- Торт из фисташек с кофейным кремом
- Пирог с инжиром и черной смородиной
- МАЛЬЧИШНИК
- Пудинг из ржаного хлеба с клубникой
- Рассыпчатое печенье с тмином
- Печенье для мужчин
- Печенье с пивом
- Творожные соленые палочки
- Фаршированное сухое печенье (английская кухня)
- Печенье с сыром
- Пирог со шпиком и сыром
- Пицца с грибами и сыром
- Пицца со шкварками
- Пицца с индейкой
- Лотарингский пирог с салом из слоеного теста
- Пирог со шпиком из пресного теста по-французски (киш)
- Пирог с мясом по-татарски
- Луковояблочный пирог
- Луковый пирог
- Пирог со шпиком и яблоками по-канадски
- Пирог с квашеной капустой
- Шпинатник с пряными травами
- Винный пирог
- Пирог с тыквой по-американски
- Праздничная кулебяка по-русски
- СВАДЕБНЫЙ СТОЛ
- Торт белковый со взбитыми сливками
- Торт арахисовый
- Суфле горящее
- Печенье «Ишль» (австрийская кухня)
- Печенье белковое кокосовое
- Парижское печенье
- Меренги с миндалем

- Рулет на вине с орехами
- Пирог воздушный шоколадный с изюмом и миндалем
- Торт «Хлеб-соль» из ржаного хлеба
- Торт «Свадебный» по-английски

○ ДЕТСКИЙ ПРАЗДНИК

-
- Печенье «Грибочки»
- Печенье «Малютка»
- Хворост «Игрушки»
- «Чакчак»
- Печенье «Дюймовочка»
- Банановый кекс
- Печенье из кукурузных хлопьев с шоколадом
- Пирожные «Американец»
- Пирог-дерево ко дню рождения
- Торт бисквитный с мороженым
- Пицца с кедровыми орехами
- «Лебедь» из заварного теста
- Торт «Кошачья мордочка»
- Торт «Кря-кря»
- Торт «Чудо»
- Торт «Сюрприз»
- Торт «Мозаика»
- Торт «Гнездышко»
- Торт «Зебра»
- Торт «Мишка»
- Торт «Снежинка»
- Торт «Белочка»
- Торт «Степка-Растрепка»
- Торт «Школьный»

○ ГОСТИ НА ПОРОГЕ

-
- Фыдджын (пирог с мясом по-осетински)
- Пирог с брынзой и картофелем
- Пирог из кабачков
- Пирог с ревенем, утопленным в тесте
- Пицца с луком и творогом по-французски
- Пирог с ореховым фаршем
- Яблочный штрудель
- Кексы из моркови (французская кухня)
- Повидлянка
- «Удивляйтесь, гости!»
- Рассыпчатые сырные шарики

- Сырные полоски с орехами
- Яблочник с рисовой крошкой
- Панеттоне (итальянский пирог)
- Сырный кекс с абрикосовой начинкой
- Медовый кекс с ореховой глазурью
- Медовый кекс с изюмом и курагой
- Печенье миндальное с сахарной глазурью
- Пудинг из лимона и кукурузной муки
- Пицца с сыром по-немецки
- Каравай с сыром чеддер «Сансет» (английская кухня)

○ СОДЕРЖАНИЕ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ В ЕМКОСТЯХ, г

Необычная выпечка: более 200 оригинальных рецептов пирогов, тортов, печений к праздникам
Сост. С. П. Алешина

ОТ СОСТАВИТЕЛЯ

Дорогие мои хозяюшки, перед вами книга, содержащая более 200 оригинальных рецептов выпечки, которые могут пригодиться вам на все случаи жизни. Когда дома предстоит какое-либо торжество, мы, хозяйки, часто оказываемся перед дилеммой: купить что-то вкусненькое в магазине или приготовить самой? Скажу однозначно: ничто так не украшает стол, как самодельное блюдо, особенно «мамин» пирог или торт.

О том, как отмечались в семье дни рождения, Новый год и другие праздники, люди вспоминают всю жизнь. Поэтому не только для гостей, но и для своих близких, особенно для детей, стоит постараться.

Приготовьте ко дню рождения сына или дочурки торт «Мишка» или «Кря-кря», и ваши малыши будут «крякать» от удовольствия или походить на сказочного Винни-Пуха, с трудом отвалившегося от стола. Да и другие тортики и пирожки из моей книги, думаю, придутся им по вкусу, ведь малыши такие сластены!

А сколько радости испытывает именинник, если торт назван в его честь!

И если девушка хочет понравиться своему возлюбленному, испеченный к его приходу торт как нельзя лучше расскажет о ее чувствах и… о ее кулинарных способностях.

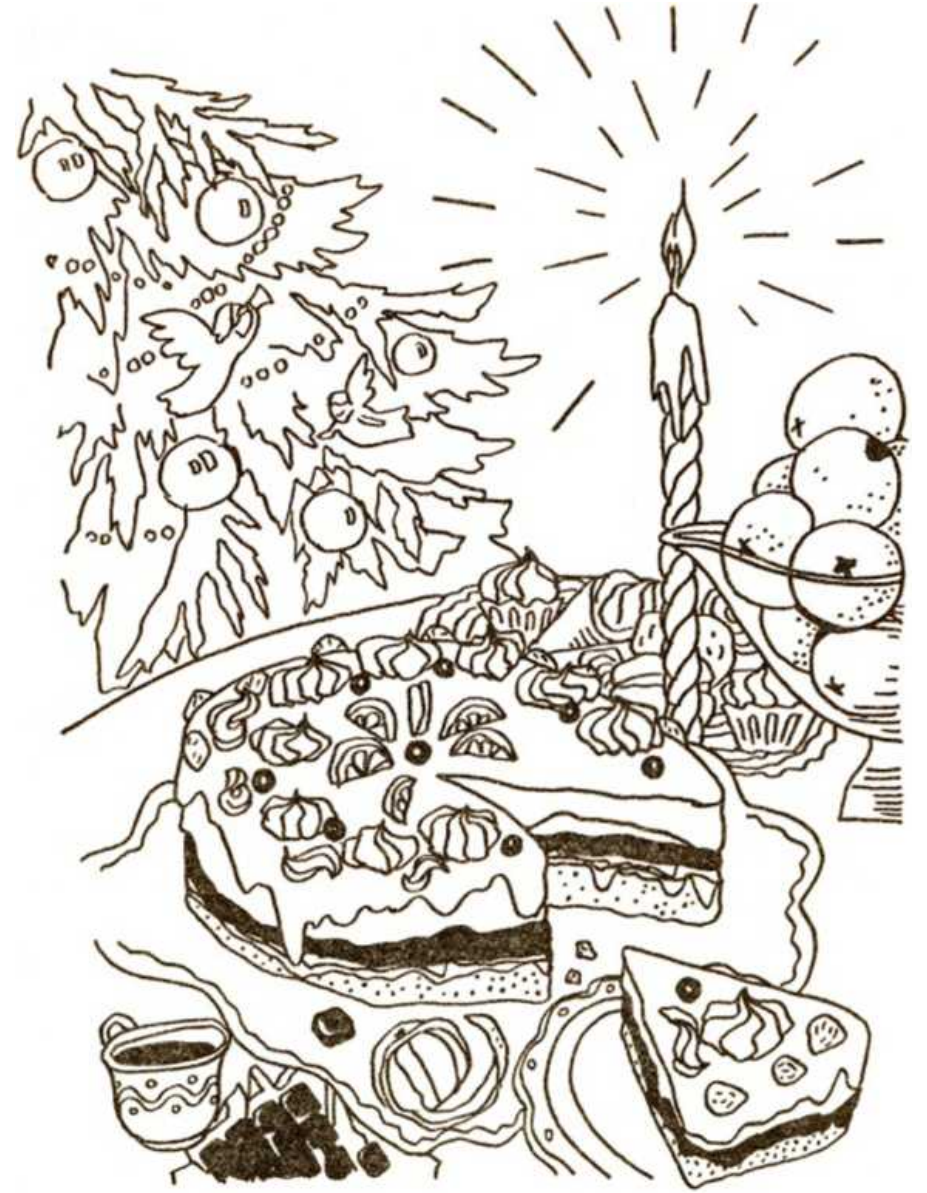
Многим хозяйкам понравятся рецепты куличей к Пасхе, а также заинтересует выпечка к 8 Марта, Новому году и Рождеству.

И конечно, я не могла оставить без внимания такое важное событие, как свадьба, а также предшествующие ей по народной традиции мальчишник и девичник. Эти торжества всегда вызывают живейший интерес, на них собирается много народу, и угощение должно быть соответствующим. Если возникнут затруднения с тем, что же выбрать из выпечки, загляните на страницы этой книги — и созданный вами торт будет красоваться на свадебном столе, поражая своим видом и вкусом.

Надо сказать, что, хотя каждый из предложенных в этой книге разделов и имеет свою специфику, все же разделение это весьма условно, и наиболее удачно получившиеся у вас выпечные изделия можно приготовить по любому поводу. Желаю вам успехов в этом трудоемком, но таком приятном деле.

Хорошего вам праздничного настроения и приятного аппетита!

РОЖДЕСТВО И НОВЫЙ год



Какие замечательные праздники — Рождество и Новый год!

В новогоднюю ночь, когда за окном стужа и снегопад, а в доме тепло и весело, сверкает огнями новогодняя елка, раздается бой курантов, все радуются и ждут чуда и перемен к лучшему… В старину Новый год праздновался русскими людьми в разное время года: 1 марта, 1 сентября, а с 1700 года, по указу Петра

I, — 1 января. Что же должно быть на новогоднем столе? Тут каждый вправе решать самостоятельно, но мне кажется, что выпечные изделия обязательно должны украшать праздничный стол. Пирог «Дед Мороз» или торт «Новогодняя ночь» придутся по вкусу вам и вашим гостям, станут украшением вашего стола и вашего праздника, который празднуется шумно и весело, с хлопушками, фейерверками, шампанским.

Что же касается Рождества, его любят и охотно справляют многие, даже те, кто вырос в атмосфере тотального атеизма. Рождество было провозглашено византийским императором Аркадием и святым Иоанном Златоустом в день 25 декабря по старому стилю, по юлианскому календарю. С переходом на новое летоисчисление Рождество переместилось на 7 января, православные христиане теперь празднуют его после Нового года, в отличие от католического мира, который по-прежнему празднует этот светлый праздник Рождества Христова 25 декабря. На рождественском столе обязательно должен присутствовать рождественский пирог, который украсит этот тихий и светлый праздник.

РЕЦЕПТЫ

Рождественские «еловые шишки»

400 г муки, 10 г дрожжей, 200 г маргарина, 220 г сахара, 2 яичных желтка, 3 ст. ложки молока, 6 еловых шишек.

Маргарин размягчить до комнатной температуры, хорошо растереть с сахаром, ввести желтки, дрожжи, растворенные в чуть теплом молоке, просеянную муку, все перемешать до образования однородной массы. Замешенное тесто оставить в теплом месте на 15–20 мин, чтобы оно немного поднялось. Затем выложить тесто на слегка присыпанный мукой стол, скатать в небольшие жгутики. Разрезать их на части, сформовать шарики, придать им форму еловых шишек, кончиками остроконечных ножниц сделать на них «чешуйки». Поставить подготовленные «шишки» на смазанный маслом противень, поместить его в предварительно разогретую до 200 °С духовку. Туда же поставить в глиняных горшочках или формочках еловые шишки. За время выпекания печенье пропитывается еловым запахом.

Рождественское «дерево» (немецкая кухня)

Для теста: 5 яиц, 100 г сахара, 150 г пшеничной муки, сливочное масло для смазывания формы, сахар, соль по вкусу.

Для крема: 150 г шоколада, 250 г размягченного сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 4 яичных желтка, 2 ст. ложки коньяка или рома.

Для украшения: 1 ст. ложка рубленых фисташек, глазированные или свежие вишни, сахарная пудра, соль по вкусу.

Растереть в пену яичные желтки с добавлением 5 ст. ложек холодной воды, затем постепенно, тонкой струйкой всыпать примерно 0,7 количества сахара, продолжая растирать массу в белую пену.

Яичные белки взбить в густую стойкую пену с добавлением щепотки соли. В конце всыпать тонкой струйкой сахар и продолжать взбивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится. Затем белковую пену осторожно выложить на желтковый крем, сверху просеять муку и все тщательно, но осторожно перемешать.

Противень застелить пергаментной бумагой или калькой, края бумаги загнуть вверх, чтобы тесто при выпекании не вытекло. Смазать бумагу сливочным маслом и выложить на нее подготовленное тесто. Бисквит поставить в заранее разогретую до 200 ˚*C* духовку и выпекать в течение 10–15 мин.

На столе расстелить чистую полотняную салфетку или полотенце, засыпать ровным слоем сахара. Выложить на него, осторожно опрокинув противень, готовый бисквитный корж, пергаментную бумагу смочить холодной водой и сразу же удалить. Бисквит осторожно скатать при помощи салфетки (полотенца), затем охладить.

Приготовить крем: раскрошить шоколад и развести его на горячей водяной бане. Затем охладить примерно до 35 ˚C. Сливочное масло при помощи миксера взбить в белую пену, добавляя при взбивании поочередно сахарную пудру и яичные желтки, смешанные с коньяком или ромом. В конце добавить по 1 ст. ложке растопленный шоколад, маленькую щепотку соли и продолжать взбивать, пока масса не станет рыхлой и однообразной.

Бисквитный корж развернуть и намазать половиной крема. Затем снова скатать бисквит рулетом и поставить в холодильник вместе с оставшейся половиной крема на 2 ч.

После этого оставшийся крем еще раз тщательно растереть, наполнить им кондитерский шприц или мешочек. По всей длине рулета провести параллельные полоски — «кору» дерева. Затем поставить рулет в холодильник еще на 2–3 ч. После этого отрезать от него 2 ломтика, выложить их сверху в виде «сучков». Посыпать готовое «дерево» рублеными фисташками и сахарной пудрой, украсить вишнями в роме. До подачи выдерживать в холодильнике.

Имбирные миндальные палочки по-английски

250 г пшеничной муки, 80 г молотого миндаля, 1 ч. ложка молотого имбиря, 1 пакетик ванильного сахара, тертая цедра 2 апельсинов, 1 щепотка соли, 2 плода имбиря в сахарном сиропе, 125 г сахара, 175 г сливочного масла или маргарина, сливочное масло или маргарин для смазывания формы, 1 банка шоколадного крема.

Муку просеять и перемешать с миндалем, молотым имбирем, ванильным сахаром, тертой апельсиновой цедрой и солью.

Плоды имбиря обсушить и нарезать крохотными кубиками. Вместе с сахаром перемешать их с мукой. Сливочное масло или маргарин нарезать маленькими кубиками и всыпать сверху. Все охлажденными руками (предварительно подержать их под струей холодной воды так долго, сколько можно вытерпеть) вымесить в крошку.

Противень смазать жиром и раскатать на нем чуть больше половины теста в пласт. Оставшуюся часть теста раскрошить и посыпать поверхность пласта крошками. Тесто испечь в предварительно нагретой до 220 °С духовке на средней полке (в течение 20–25 мин) до золотисто-желтого цвета, выпустить пар и еще теплый корж разрезать очень острым ножом на палочки размером 2 на 6 см. Палочки остудить. Шоколадный крем растопить на горячей, но не кипящей водяной бане. Остудить его до температуры тела, затем кончики палочек окунуть в крем и дать глазури застыть. Крем должен стоять на водяной бане, пока не будут покрыты глазурью все палочки. Время от времени крем перемешивать.

Имбирные палочки будут еще вкуснее, если вместо имбирного порошка нарезать очень маленькими кубиками 50 г засахаренного имбиря и перемешать с тестом.

Для получения острого имбирного привкуса надо очистить кусок свежего имбирного корня длиной примерно 4 см, натереть на очень мелкой терке и добавить в тесто.

Тесто можно ароматизировать, уменьшив количество муки до 180 г и одновременно увеличив количество миндаля до 150 г.

Звездочки с грецкими орехами (немецкая кухня)

На 65 штук: 250 г грецких орехов, 3 сухарика, 1 ч. ложка молотой корицы, 0,5 ч. ложки молотого кардамона, 1 щепотка молотой гвоздики, 1 щепотка молотого имбиря, 4 яичных белка, 1 щепотка соли, 1 ч. ложка лимонного сока, 250 г сахара, 75 г сахарной пудры для раскатывания теста.

Для глазури: 2 яичных белка, 250 г сахарной пудры, 1–2 ст. ложки рома или лимонного сока, немного красной пищевой краски.

Грецкие орехи смолоть в мельнице. Сухари положить в пакетик и скалкой мелко растолочь. Орехи и сухари перемешать с пряностями.

Белки с добавлением соли и лимонного сока взбить, затем тонкой струйкой постепенно добавить сахар и продолжать взбивать пену, пока она не станет плотной и блестящей. Затем добавить ореховую массу и все тщательно перемешать. Тесто примерно на час поместить в прохладное место. Поверхность стола выложить пергаментной бумагой, посыпать сахаром и намазать на бумагу тесто слоем высотой около 1 см. Из теста вырезать звезды и переложить на выложенный бумагой противень.

Звездочки испечь в предварительно нагретой до 160 °C духовке на средней полке (примерно 40 мин).

Для глазури вилкой взбить в пену белки, постепенно добавляя сахарную пудру. Масса должна стать однородной и блестящей. После этого в массу добавить ром или лимонный сок. Половину сахарной глазури оставить белой, другую половину окрасить пищевой краской в красный цвет. Звезды покрыть толстым слоем глазури и дать застыть.

При желании часть звездочек можно украсить миндальными лепестками, сахарными драже или цветками.

Булыжнички (немецкая кухня)

350 г светлого меда, 100 г сахара, 50 г сливочного масла, 25 г апельсиновых цукатов, 500 г муки, 75 г рубленого миндаля, тертая цедра 1 лимона, 1 ч. ложка приправы для пряничного теста (готовой), 10 г питьевой соды, 3 ст. ложки розового цвета (из аптеки), маргарин для смазывания формы, мука для формования выпечки, крупный сахар.

При постоянном помешивании на слабом огне растопить мед, сахар и сливочное масло. Остудить в той же кастрюле.

Апельсиновые цукаты очень мелко нарубить. Муку, миндаль, лимонную цедру, приправу для пряничного теста, разведенную в розовом цвете пищевую соду, апельсиновые цукаты добавить к медовосливочной массе и перемешать электромешалкой. Кастрюлю с тестом накрыть крышкой и на 2 дня (а лучше на 3–4 дня) оставить расстояться при комнатной температуре.

Противень смазать жиром. Посыпанными мукой руками раскатать из теста колбаски диаметром 2 см, нарезать кружками толщиной 2 см, скатать в шарики и несильно сдавить. Верхние стороны обмакнуть, придавливая, в крупный сахар и печенье разложить на противне. Печенье испечь в предварительно нагретой до 180 °С духовке на средней полке в течение 15 мин.

Чтобы печенье стало мягким, его нужно в течение нескольких дней хранить на воздухе.

Печенье можно положить на хранение вместе с апельсиновой или лимонной цедрой, в этом случае оно приобретет особенный аромат.

Имбирное печенье (немецкая кухня)

3 яичных белка, щепотка соли, 1 ст. ложка лимонного сока, 250 г сахарной пудры, 1 ч. ложка апельсиновой цедры, 200 г кокосовых хлопьев, четверть ч. ложки молотого имбиря.

Белки с добавлением соли и лимонного сока взбить в очень густую пену. Постепенно добавить сахарную пудру, апельсиновую цедру, кокосовые хлопья и имбирь. Тесто с остальными компонентами перемешать. Комочки теста отсадить на покрытый пергаментной бумагой противень и украсить засахаренным, мелко нарезанным имбирным корнем.

Печенье испечь в предварительно нагретой до 160 °C духовке на средней полке (примерно в течение получаса).

Рождественский пудинг

На 4–6 порций: 70 г муки, 75 г молотых белых сухарей, 15 г порошка какао, 2 небольших яйца, 100 г околопочечного жира, 100 г размягченного коричневого сахара, 1,5 ст. ложки темной патоки, 75 мл пива, 1 ст. ложка молока, 1 апельсин, 300 г смеси кураги, изюма и чернослива (без косточек), 50 г рубленого миндаля, 1,5 ч. ложки смеси молотых пряностей (корица, имбирь, гвоздика, кардамон, ваниль, мускатный орех).

Просеянную вместе с порошком какао муку смешать с сухарями, коричневым сахаром, мелко нарезанным околопочечным жиром, пряностями, промытым изюмом, промытыми и нарезанными курагой и черносливом, тертой цедрой апельсина, миндалем.

Слегка взбить яйца и смешать с пивом, патокой, молоком и отжатым из апельсина соком. Не взбивать. Добавить сухие ингредиенты и перемешать.

Разделить массу пополам и влить в две смазанные жиром формы (по 575 мл каждая). Накрыть пленкой, надрезав ее, чтобы она не поднималась. Выпекать пудинги по одному 10–15 мин и выложить, перевернув на тарелку.

Нюрнбергский пряник

3 стакана (с горкой) муки, 150 г сахара, 4 яйца, 1 ч. ложка корицы, 0,5 ч. ложки молотого кардамона, 260 г толченых грецких орехов, 100 г мелко нарезанных цукатов или засахаренных фруктов, 0,25 ч. ложки молотой гвоздики, 0,5 ч. ложки соды, сахарная пудра для украшения, сливочное масло для смазывания формы.

Яйца и сахар взбить в однородную пышную массу. Добавить молотые пряности и орехи, цукаты (или засахаренные фрукты), муку и соду, предварительно растворенную в 1 ст. ложке воды. Замесить тесто.

Форму смазать маслом и выложить в нее пряничное тесто. Поставить форму в заранее разогретую до 200–220 °С духовку и выпекать приблизительно 20–25 мин.

Выложить готовый пряник на блюдо, дать ему немного остыть, затем посыпать сахарной пудрой.

Швабский пряник

1 кг муки, 50 г сахара, 1,75 стакана меда, 2 ст. ложки порошка какао, 1 яйцо, 1 ст. ложка рома, 1 ч. ложка молотой корицы, по 0,5 ч. ложки молотых гвоздики и кардамона, 1 лимон, 2 ч. ложки соды.

Мед с сахаром положить в толстостенную кастрюлю и растопить на медленном огне (прогревать до полного растворения сахара). В слегка охлажденную смесь всыпать муку, какао. Добавить пряности и влить ром. Ввести соду, предварительно растворенную в молоке, яйцо, сок, выжатый из лимона, и замесить крутое тесто. Выложить тесто в форму, смазанную маслом, поставить ее в разогретую до 220 °С духовку и выпекать около 15–20 мин.

Датский пряник

1,25 стакана муки, 0,75 стакана сахара, 100 г сливочного маргарина, 70 г простокваши, 2 яйца, 2 ч. ложки молотой корицы, 0,5 ч. ложки молотого кардамона, 3ет. ложки любого фруктового мармелада, 2–3 ст. ложки изюма, 2 ст. ложки рубленых цукатов, 2 ч. ложки пекарского порошка, сахарная пудра для украшения.

Яйца взбить с сахаром в густую пену. Добавить растопленный и охлажденный маргарин, простоквашу, измельченные пряности и смешанную с пекарским порошком муку, затем изюм (его нужно предварительно вымыть, ошпарить кипятком и обсушить) и мармелад. Замесить тесто, вылить его в смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями форму. Поставить ее в разогретую до 200 °С духовку. Выпекать 20 мин, затем огонь уменьшить до слабого и оставить пряник еще на 30 мин. Готовый пряник выложить на блюдо, дать ему остыть и посыпать сахарной пудрой.

Разноцветная елочка (немецкая кухня)

Для елочки: 375 г пшеничной муки, 1 пакетик сухих дрожжей, около 125 мл теплого молока, 50 г размягченного сливочного масла, 1 капсула сливочнованильного ароматизатора, 50 г сахара, 1 яйцо, 1 щепотка соли, мука для формования теста, 1 яичный желток, 2 ст. ложки концентрированного молока.

Для украшения: 100 г сахарной пудры, 1 яичный белок, 15 г разноцветных вишен в роме.

В предварительно нагретую кастрюлю просеять муку и перемешать с дрожжами.

Электромешалкой вымесить молоко, нарубленное хлопьями сливочное масло, сливочнованильный ароматизатор, сахар и яйцо. Затем тесто накрыть полотенцем и в теплом месте на 20 мин оставить на расстойку. Только после этого в тесто добавить соль, тесто еще раз энергично вымесить и на полчаса поставить во второй раз на расстойку.

Из теста посыпанными мукой руками скатать один большой и 15 одинаковых маленьких шариков.

Противень выложить пергаментной бумагой и уложить на него шарики в форме елочки, при этом большой шарик будет стволом. Елочку оставить полежать еще в течение 20 мин, за это время шарики склеятся.

Взбить желтки и молоко и смазать елочку тонким слоем. Затем испечь в предварительно нагретой до 200 $^{\circ}C$ духовке на средней полке (20–25 мин). После этого елочку осторожно переложить и остудить.

Для украшения просеять сахарную пудру. Белок взбить в не очень густую пену, постепенно добавить сахарную пудру, осторожно перемешать до образования блестящей однородной массы.

Квадратный лист пергаментной бумаги свернуть в кулек. Кончик обрезать так, чтобы получилось маленькое отверстие. Верхний край кулька отвернуть наружу и кулек наполнить глазурью. Посередине каждого шарика отшприцевать горошину глазури и вдавить в нее маринованную вишню. Вишни покрыть разноцветной глазурью. Оставшейся белой глазурью произвольно украсить елочку.

Рождественская кулебяка

Для теста: 1 кг муки, 1,5–2,5 стакана молока или воды, 4 яйца, 25 г дрожжей, 100 г сливочного или растительного масла, 2 ст. ложки сахара, 1 ч. ложка соли.

Для начинки и соуса: 300 г мелкой рыбы, 1 кг судака, 3 яйца, 2 луковицы, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка муки, 20 г зелени укропа, душистый перец горошком, черный молотый перец, соль по вкусу.

Для блинчиков: 100 г муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ч. ложка сахара, 20 г сливочного масла, соль по вкусу.

В глубокую посуду влить воду или молоко, подогреть до 36–37 °С, растворить дрожжи, добавить сахар, соль, 3 яйца. Все тщательно перемешать, всыпать просеянную муку и замесить тесто. Большую доску или чистый стол посыпать тонким слоем муки, выложить на него тесто и месить до тех пор, пока оно не станет однородным и не начнет отставать от рук. Затем добавить растопленное (или слегка подогретое) масло, еще раз вымесить тесто, переложить его в посуду и смазать маслом или присыпать мукой, закрыть крышкой или плотной тканью и поставить в теплое место на 1,5–2 ч. В течение этого времени поднимающееся тесто надо 1–2 раза обмять. Когда оно поднимется второй или третий раз, из него можно печь пироги. Если тесто используется не сразу, его следует накрыть крышкой и поставить в прохладное место (можно в холодильник).

Приготовить начинку. Мелкую рыбу очистить от чешуи, выпотрошить, промыть, залить холодной водой и отварить. Судака очистить, выпотрошить, снять филе, промыть. Филе нарезать небольшими кусочками, уложить в сотейник, смазанный маслом, посолить, добавить немного воды и припустить.

Кости судака промыть, порубить и сварить из них бульон. На бульоне и соке от рыбы приготовить белый соус следующим образом. Приготовить мучную пассеровку (немного муки слегка поджарить в масле и развести бульоном до консистенции густой сметаны), развести ее процеженным бульоном, положить 1 мелко нарезанную луковицу, душистый перец горошком и варить примерно 30 мин, время от времени снимая пену. Готовый соус процедить, прокипятить, посолить, заправить сливочным маслом и (по желанию) лимонным соком.

Приготовить тесто для блинчиков и напечь их.

Мелкую рыбу очистить от крупных костей и плавников, удалить головы. Рыбу мелко порубить или пропустить через мясорубку. Оставшийся лук нашинковать, немного обжарить в

сотейнике на масле и соединить с рыбным фаршем. Постоянно помешивая, фарш прогреть, заправить его белым соусом, довести до кипения, а затем снять с огня и охладить. В чуть теплый фарш добавить сваренные вкрутую и мелко нарубленные яйца, укроп, соль и перец.

Дрожжевое тесто раскатать длинной полоской (ширина примерно 30 см, толщина—1–1,5 см) и переложить ее на чистое полотенце или салфетку. На середине полоски разложить часть блинчиков так, чтобы они слегка перекрывали друг друга. На блинчики выложить половину фарша из мелкой рыбы. Фарш накрыть еще одним слоем блинчиков, сверху положить кусочки филе судака, на них — слой блинчиков, сверху — еще слой фарша, который опять накрыть блинчиками.

Края блинчиков смазать 1 сырым яйцом (его лучше разбавить небольшим количеством воды или молока) и «склеить» верхний слой блинчиков с нижним. Затем соединить края теста и тщательно защипать, чтобы шов получился плотным. Кулебяку осторожно положить швом вниз на смазанный маслом противень и сделать несколько небольших отверстий (можно воспользоваться вилкой), чтобы выходил пар. После этого кулебяку смазать яйцом и украсить полосками, вылепленными из остатков теста. Концы полосок загнуть под кулебяку. Подготовленное изделие поставить в теплое место на 15–20 мин, потом еще раз смазать яйцом и выпекать при температуре 200–210 ˚С в течение 25–40 мин.

В качестве начинки для кулебяки можно использовать капусту, мясо, рис, грибы и т. д.

Кулебяку можно не прослаивать блинчиками. Но это возможно только в том случае, если начинка не очень сочная.

Фруктовый хлебец

100 г цукатов из цедры лимона, 100 г сушеного инжира, 50 г сушеных фиников, 150 г изюма, 3 ст. ложки рома, 125 г молотого фундука, по 125 г сливочного масла и сахара, 5 яиц, 100 г муки, 3 ст. ложки разрыхлителя, 125 г колотого миндаля, цедра 0,5 лимона, 200 г сахарной пудры, 3 ст. ложки лимонного сока, 50 г засахаренных фруктов, молотая корица.

Цукаты, инжир и финики (без косточек) нарезать кубиками. Фрукты вместе с изюмом положить в миску, сбрызнуть ромом и дать пропитаться. Смолоть фундук.

Масло взбить и постепенно ввести в него сахар и яйца. Муку смешать с разрыхлителем и вмешать в масляную массу. Миндаль, фундук и фрукты в роме вместе с корицей и лимонным соком смешать с тестовой массой.

Форму проложить фольгой, заполнить тестом, разровнять его и выпекать хлебец в течение 1 ч в духовке при 180 °С.

Сахарную пудру смешать с лимонным соком. Получившейся глазурью полить хлебец и украсить его засахаренными фруктами.

Колядки

2 стакана ржаной муки (или в равных пропорциях ржаной и пшеничной), 1 стакан жидкости (воды, молока, простокваши, сметаны — в любых пропорциях), соль по вкусу.

Для творожной начинки: 300 г творога, 8 яиц, сахар и соль по вкусу.

Для картофельной начинки: 300 г картофеля, 50 мл молока, 2 яйца, 20 г сметаны.

Для начинки из варенья: 300 г клюквенного варенья, 20 г муки.

Из муки и жидкости замесить тесто. Оставить его примерно на 20–30 мин, прикрыв салфеткой.

Приготовить начинку по любому из предложенных рецептов.

Творожная начинка: творог тщательно растереть с яйцами, добавить по вкусу сахар и соль.

Картофельная начинка: картофель очистить и отварить. Затем растолочь в пюре, добавить молоко, яйца, сметану и все тщательно перемешать.

Начинка из варенья: клюквенное варенье растереть с мукой.

Начинка может быть сделана из любых ягод или варенья, моркови, грибов, сыра или брынзы, творога, гречневой, пшенной, рисовой каши. Чтобы начинка была круче, можно добавить в нее 1 ч. ложку крахмала или муки.

Из готового теста сделать маленькие шарики, затем раскатать из них тонкие лепешки, положить начинку, защипать края, придав колядкам разную форму. Выпекать в средненагретой духовке до золотистого цвета.

Лазанки

400 г муки, 3 яйца, 0,5 стакана воды, 100 г сливочного масла, 100 г сыра, 100 г сметаны, соль по вкусу.

Из муки, яиц, воды, половины количества масла и соли замесить крутое тесто (как для лапши), раскатать в пласт толщиной 2 мм и нарезать полосками шириной 2–3 см. Полоски разрезать на треугольнички” Отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг. Затем в сотейнике смешать с тертым сыром, желтками, взбитыми с небольшим количеством соли белками и сметаной. Вымешать, сложить в смазанную оставшимся маслом форму или сковороду и испечь до появления румяной корочки.

Ламанцы с маком и медом (старинный рецепт)

1 стакан муки, 2 стакана кондитерского мака, несколько ядер горького миндаля, 1 ст. ложка постного масла, 0,6 стакана меда или сахара, соль по вкусу.

Из муки, постного масла, соли, 0,6 стакана воды замесить крутое тесто. Раскатать его тонко, переложить на противень, посыпанный мукой. Нарезать пласт теста на небольшие четырехугольные кусочки. Поставить в духовку, чтобы тесто подрумянилось и подсохло. Готовые ламанцы вынуть и разломать, как были нарезаны. Мак обварить кипятком, обсушить, затем промыть холодной водой. Подготовленный мак растирать, пока он не побелеет, добавить мед или сахар, растолченный миндаль. Влить 1 стакан кипятка, размешать, переложить в салатник. Высушенные ламанцы сложить на сито, облить кипятком, потом добавить к маку, все перемешать.

Рождественский творожник

500 г муки, 150 г творога, 150 г сахара, 2 яйца, 130 г маргарина, 40 г дрожжей, 0,7 стакана молока, сливочное масло, ром, ванилин, сахарная пудра, соль по вкусу.

0,6 всего количества муки, а также маргарина, дрожжей, разведенных в небольшом количестве теплого молока, сахара, соли, яиц замесить тесто. Оставить его ненадолго в теплом месте. Творог протереть, влить немного рома, положить ванилин. Добавить все к тесту, перемешать с оставшейся мукой. Оформить творожник в виде батона, провести вдоль посередине бороздку. Поставить в разогретую до 200 °С духовку, выпекать 45 мин. Когда творожник будет готов, смазать его маслом и посыпать сахарной пудрой.

Пряники мягкие медовые

500 г пшеничной муки, 400 г меда, 100 г сливочного масла, 4 яичных желтка, 3 ст. ложки сметаны, 2 ч. ложки разных молотых пряностей (по вкусу), 1 ч. ложка гашеной соды, 100 г сахара, соль по вкусу.

Прокипятить мед, пока он не потемнеет, затем охладить. Муку смешать с содой. Яичные желтки растереть с сахаром, добавить пряности, мед, размягченное масло, сметану, муку и замесить тесто. Ровным слоем выложить тесто на смазанный противень и выпекать в духовке при температуре около 180 °С. Готовый корж переложить на блюдо, дать остыть, после чего разрезать на небольшие пряники.

Пряники медовые с лимоном

1 стакан муки, 100 г меда, 0,2 ч. ложки питьевой соды, 100 г сахара, 50 г сливочного масла, 2 ст. ложки воды, цедра лимона, 1 яичный желток, соль по вкусу.

Сварить сироп из воды, сахара и меда. Снять кастрюлю с огня и всыпать в нее 0,7 стакана муки. Быстро перемешать, чтобы получилось густое тесто. Тесто остудить и положить **в** него размягченное масло, соду, смешанную с 1 ст. ложкой муки, натертую цедру лимона и оставшуюся муку. Тесто вымешивать, пока оно не станет однородным. Затем раскатать тесто ровным слоем и вырезать из него пряники. Сверху смазать слегка взбитым яичным желтком и выпечь в духовке при температуре 180 °С.

«Пряничные человечки»(английская кухня)

275 г блинной муки, 50 г маргарина, 110 г сахарной пудры, 3 ч. ложки молотого имбиря, 3 ст. ложки сиропа из варенья, засахаренные вишни, изюм, щепотка соли.

Растопить маргарин, сахар, сироп. Смешать с сухими ингредиентами (мука, соль, имбирь). Замесить тесто, дать ему загустеть, остудить.

Тесто раскатать в пласт толщиной 6 мм и вырезать формочкой в виде фигурки человека прянички, затем уложить их на смазанный лист.

Украсить каждую фигурку, положив изюмины вместо глаз и маленькие кусочки вишни вместо рта. Выпекать в духовке при 180 °С около 15 мин. Снимать с листа, когда пряники немного остынут.

Фигурки с корицей

Для теста: 500 г муки, 150 г маргарина, 150 г животного жира, 170 г сахара, 1 ч. ложка тертой цедры лимона, 1 яйцо, соль по вкусу.

Для смазывания: 1 яйцо, 100 г сахара, 1 ч. ложка молотой корицы.

Муку, маргарин, жир, сахар, цедру лимона, яйцо и соль соединить в глубокой посуде, перемешать, замесить тесто. Оставить его на 2–3 мин в холодном месте. Затем выложить на посыпанную мукой доску и вылепить различные маленькие фигурки. На 30 мин оставить их в холодном месте. Затем смазать взбитым с сахаром яйцом, посыпать молотой корицей и выложить на смазанный маслом противень. Выпекать в заранее разогретой духовке 10–15 мин при температуре 180 °С.

Рождественский торт

375 г маргарина, 270 г сахара, 6 яиц, 500 г муки, 1 пакетик разрыхлителя, 2 ст. ложки какао-порошка, 50 мл рома, 100 г цукатов и изюма, 1 ч. ложка корицы, тертый мускатный орех, гвоздика, сахарная пудра, ванильный сахар, соль по вкусу.

Размешать размягченный маргарин, постепенно добавляя сахар и яйца. Соединить со всеми остальными продуктами. Выложить тесто в форму и выпекать в заранее разогретой духовке 50–60 мин при температуре 180 °С.

Вырезать из плотной бумаги колокольчик или свечу и осторожно положить на торт. Сверху хорошо посыпать торт ванильным сахаром, смешанным с сахарной пудрой, затем очень осторожно снять бумагу — получится рождественская картинка на белом фоне.

Хрустящие звездочки

170 г муки, 150 г молотого миндаля, 100 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 яичный желток, 300 г охлажденного масла.

Просеянную муку (немного отложить для раскатывания) смешать с миндалем и высыпать на доску. В середине сделать углубление. Добавить туда сахар, ванильный сахар и яичный желток. Масло нарезать стружкой и распределить вокруг муки. Все быстро порубить ножом, затем тщательно вымесить холодными руками тесто. Из теста скатать шар и, завернув в полиэтилен, положить на 30 мин в холодильник. Затем тесто вынуть, снять полиэтилен. Разделочную доску посыпать мукой и тонко раскатать тесто, вырезать специальными формочками большие и маленькие звездочки. Положить звездочки на смазанный маслом или маргарином противень и выпекать в разогретой до 175 °С духовке около 10 мин. Снять с противня и остудить. Глазировать и украшать печенье по желанию.

Кофейные полумесяцы

Для теста: 150 г размягченного сливочного масла, 75 г сахарного песка, 2 яичных желтка, сок и натертая цедра 1 апельсина, 1 ч. ложка растворимого кофе, 200 г муки, 1 неполная ч. ложка разрыхлителя, 50 г очищенного, мелко натертого миндаля.

Для украшения: 75 г сахарной пудры, 1–2 ст. ложки концентрированного молока, 1 ч. ложка растворимого кофе, 25 г очищенного миндаля, орешки в шоколаде.

Масло взбить до кремообразной консистенции, постепенно подмешивая сахар и яичные желтки. Добавить цедру апельсина и апельсиновый сок, растворимый кофе, смешанную с разрыхлителем и просеянную муку, тонко нарезанный миндаль и замесить тесто. Завернуть тесто в полиэтилен и положить в холодильник на 2 ч. Затем раскатать тесто в полиэтилене до толщины 0,3 см, снять полиэтилен, вырезать формочками полумесяцы и выложить их на противень. Выпекать в предварительно разогретой духовке при 180 °С около 10 мин. Снять с противня и остудить. Просеянную сахарную пудру смешать с концентрированным молоком и небольшим количеством растворимого кофе. Полученной массой обмазать печенье и украсить нарезанным миндалем и орешками в шоколаде.

Кекс «Сочельник»

250 г муки, 250 г сливочного масла, 250 г сахарной пудры, 5 яиц, 100 г изюма, 20 мл рома или коньяка, 50 г апельсиновых цукатов, сок и цедра лимона, 1 ч. ложка соды.

Масло с сахарной пудрой растереть добела, добавить желтки, ром или коньяк, измельченные цукаты, изюм, соду, сок и натертую цедру лимона, перемешать. Затем всыпать муку и ввести взбитые в стойкую пену белки, быстро замесить легкое воздушное тесто, перемешивая сверху вниз. Тесто быстро выложить в обильно смазанную размягченным маслом и подпыленную мукой форму для кекса, поставить в духовку и выпекать при температуре 180 °С в течение примерно 1 ч.

Рождественский кекс

600 г муки, 250 г меда, 250 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 6 яиц, 500 г сметаны, 100 г измельченных орехов, 1 ч. ложка корицы, 1 ч. ложка соды, соль по вкусу.

Масло растереть с сахаром добела, добавить желтки и продолжать растирать массу до полного исчезновения кристаллов сахара. Затем добавить теплый расплавленный мед с корицей, сметану, соль, соду, всыпать муку **и** ввести взбитые в стойкую пену белки, быстро замесить легкое пышное тесто консистенции густой сметаны, также быстро разложить в обильно смазанную размягченным маслом кексовую форму. Осторожно поставить в духовку и выпекать при температуре 180 ˚С в течение 1 ч.

Дрезденский рождественский кекс

750 г муки, по 200 г темного и светлого изюма, по 100 г цукатов из цедры лимона и апельсина, 200 г миндаля, 6 ст. ложек рома, 2 кубика дрожжей (84 г), 100 г сахара, 250 мл молока, 2 ст. ложки ванильного сахара, 400 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 1 щепотка соли.

Изюм промыть горячей водой, подсушить и смешать с мелко нарезанными цукатами из цедры лимона и апельсина, миндалем и ромом, оставить в закрытом сосуде.

Дрожжи раскрошить, смешать с 1 ст. ложкой сахара и небольшим количеством молока и муки и дать подойти в течение 30 мин.

2 ст. ложки ванильного сахара, остальной сахар, 300 г масла смешать с мукой, опарой и оставшимся молоком. Заместить тесто, накрыть и дать ему подойти еще 30 мин. Добавить фрукты. Тесто раскатать, провести в центре бороздку и сложить пополам. Выложить на обильно смазанный маслом противень и дать подойти еще в течение 30 мин.

Духовку нагреть до 200 °С. Выпекать кекс в середине духовки примерно 15 мин, затем уменьшить огонь до 180 °С и выпекать в течение 1 ч.

Горячий кекс смазать остатками масла и обсыпать толстым слоем сахарной пудры, смешанной с ванильным сахаром.

Датский новогодний венок

4 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 50 г свежих дрожжей, 0,5 стакана сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 2 желтка, 1 ч. ложка корицы, 1 ч. ложка измельченного кардамона, немного соли, 50 г изюма, 100 г коринки, 75 г цукатов из апельсиновой цедры, 75 г цукатов из дыни и груш, 4 ст. ложки рубленого миндаля.

Для смазывания: 1 яйцо.

Для украшения: кристаллический сахар, рубленые цукаты, миндаль.

Дрожжи развести в теплом молоке с 1 ч. ложкой сахара, всыпать примерно половину всей муки и замесить жидкое тесто, которое поставить бродить в теплое место. Масло или маргарин растереть с сахаром, постепенно добавить яйца и желтки. Опару соединить с вкусовыми веществами, яичномасляной смесью и мукой, вымесить тесто, положить рубленые цукаты, вымытый и обсушенный изюм, коринку, очищенный и мелко изрубленный миндаль (тесто получается мягче обычного дрожжевого). Поставить тесто в теплое место подниматься. Когда оно увеличится в объеме вдвое, выложить его на пирожковую доску, посыпанную мукой, и раскатать в форме жгута, сформовать венок, переложить на смазанный маслом лист и расстаивать еще 20 мин.

Перед выпечкой смазать венок яйцом, посыпать сахаром и рублеными цукатами и миндалем. Выпекать в духовке при среднем жаре 25–30 мин.

Вместо коринки в тесто можно положить больше изюма.

Торт новогодний

Для теста: 3 яйца, 1 стакан сахара, 0,5 ч. ложки соды, погашенной уксусом, 3 стакана муки, 1 пачка сливочного масла или маргарина.

Для начинки: 1 стакан джема (лучше 2 сортов).

Яйца размешать с сахаром и всыпать соду, погашенную уксусом.

2 стакана муки порубить с холодным маслом, влить в полученное тесто яйца с сахаром и добавить третий стакан муки. Быстро сделать лепешку, пока не растаяло масло, и сформовать из нее 3 колобка. Положить их на 30 мин в холодильник.

Затем на смазанный маслом противень натереть на крупной терке 2 колобка, залить их джемом, натереть третий колобок. Поставить в духовку на 40 мин.

Торт «Новогодняя ночь»

Для теста: 200 г сливочного масла или маргарина, 200 г сметаны, 2 стакана муки, 1 щепотка соли.

Для начинки: 250–300 г густого яблочного джема.

Для глазури: 150 г сахарной пудры, 2 ст. ложки какао, 3 ст. ложки горячей воды, 2 ст. ложки растопленного сливочного масла.

Для отделки: сливочный крем (100 г масла, 1 желток, 3 ст. ложки сахарной пудры, 1 ст. ложка коньяка), 10 грецких орехов.

Из масла, сметаны и муки замесить однородное пластичное тесто, разделить его на шесть равных частей, раскатать шесть одинаковых по размеру тонких кружков, наколоть вилкой, испечь при температуре 200–220 °С, остудить.

Охлажденные коржи намазать тонким слоем яблочного джема и положить друг на друга. Верх также намазать тонким слоем джема, после чего покрыть шоколадной глазурью и ею же обмазать края. На еще не застывшую глазурь положить крупные половинки ядер грецких орехов, а мелкими обсыпать края.

Когда глазурь полностью застынет, на поверхность и края торта нанести украшения из сливочного крема в виде звезд и орнамента.

Пирог «Дед Мороз»

Для теста: 250 г муки, 120 г масла, 3 желтка, 80 г сахара, лимонная цедра, соль, щепотка соды.

Для глазури: 3 белка, 100 г ядер грецких орехов, 100 г сахарной пудры.

Из муки, масла, желтков, сахара, цедры и соды замесить тесто. Выпечь при средней температуре до полуготовности, затем покрыть глазурью и выпекать до готовности.

Приготовление глазури: белки взбить с сахаром **в** крепкую пену, добавить измельченные орехи.

Пицца черничнобананова́я

Для теста: 1 стакан муки, 100 мл молока, 20 г сливочного масла, 1 ч. ложка сухих дрожжей.

Для начинки: три четверти стакана черники, 2 банана, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 20 г топленого масла, 150 г сырковой массы, 2 ч. ложки сахара.

Муку тщательно растереть с маслом. Дрожжи развести теплым молоком, влить в смесь муки и масла. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет гладким и однородным. Приготовленное тесто раскатать в круг диаметром около 30 см, уложить в смазанную маслом форму, слегка приподняв края. Ровным слоем выложить сырковую массу, сверху положить нарезанные кружками бананы, засыпать черникой. Края теста смазать маслом. Чернику и бананы посыпать измельченными орехами и сахарным песком.

Поставить форму в разогретую до средней температуры духовку и выпекать примерно 40–50 мин.

Печенье «Елочки»

300 г пшеничной муки, 125–130 г очищенного миндаля, 200 г размягченного сливочного масла, 150 г сахарной пудры, 3 яйца, 1 яичный желток, 2 ст. ложки жирных сливок, пшеничная мука для раскатывания теста, зеленая кондитерская посыпка.

Миндаль обдать кипятком, оставить на несколько минут, затем удалить шелуху. Орехи обтереть досуха чистой салфеткой, затем смолоть или растолочь в ступке.

Муку просеять в кастрюлю, добавить миндаль, сливочное масло, нарезанное стружкой, сахарную пудру и 2 яйца. Все перемешать с помощью миксера. Получившееся тесто скатать в шар, накрыть полиэтиленовой пленкой и на 1 ч поставить в холодильник.

Из холодильника тесто для дальнейшей обработки доставать порциями, оставшееся тесто сразу помещать обратно в холодильник.

Тесто раскатать в пласт на посыпанной мукой поверхности, формочками или острым ножом вырезать фигурки-елочки. Печенье переложить на застеленный пергаментной бумагой или калькой противень и ножом нацарапать веточки. Из остатков теста вырезать маленькие звездочки, разместить их на елочках и аккуратно прижать ножом.

Хорошо взбить 2 желтка и сливки и смазать печенье. Испечь в предварительно нагретой до 180 °C духовке (примерно 12–15 мин).

Оставшийся белок взбить с небольшим количеством сахара, смазать белковой смесью готовое печенье и сразу покрыть его зеленой кондитерской посыпкой.

По желанию вместо звездочек из теста можно взять готовые белые или серебристые звездочки из сахара и вдавить их в свежеиспеченное печенье.

Марципановые звездочки

2 яичных белка, 150 г сахарной пудры, 125 г молотого миндаля, 3 ст. ложки вишневого ликера, 200 г сырой марципановой массы, маргарин для смазывания формы, засахаренные вишни.

Белки взбить в очень густую пену, при этом постепенно тонкой струйкой ввести сахарную пудру и хорошо перемешать. Добавить миндаль, вишневый ликер и протертую через волосяное сито сырую марципановую массу. Тестом наполнить кондитерский мешочек с отверстием в форме звезды.

Противень обильно смазать жиром и отшприцевать на него маленькие звездочки. Сверху украсить засахаренными вишнями и испечь в предварительно нагретой до 180 ˚С духовке на средней полке примерно в течение 20 мин.

Варианты: если 25 г миндаля заменить мелко нарубленными фисташками, марципановая масса будет очень красивого цвета.

Печенье будет более ярко выраженного вкуса, если для него взять половину миндаля и половину лесных орехов.

Если вы хотите быстро испечь печенье, приготовьте звездочки из готовой марципановой массы. Для этого марципановую массу на поверхности, густо посыпанной просеянной сахарной пудрой, раскатать в пласт толщиной 1 см и вырезать маленькие звездочки. Звездочки украсить засахаренными вишнями или кругляшами, вырезанными из апельсиновых цукатов. После этого печенье запекать в предварительно нагретом до 180 ”С духовом шкафу до тех пор, пока его края не станут коричневого цвета. Поверхность печенья вокруг вишен смазать сахарной глазурью, ароматизированной ромом.

Медовик на сметане

250 г меда, 1 кг муки, 250 г сахара, 250 г сливочного масла, 200 мл пива, 6 яиц, 2 стакана сметаны, 100 г измельченных орехов, по 1 ч. ложке корицы и соды.

Растереть масло с сахаром и желтками. Влить еще теплый, сваренный с корицей мед и снова растереть, добавить сметану, стакан пива, всыпать муку, соду, вымешать до густоты сметаны и растирать до появления пузырьков. Затем вымешать с пеной взбитых белков и измельченными орехами. Выпекать сначала в теплой духовке (190 ºС), когда тесто подойдет — в горячей (200 °С) в течение 1 ч. Вынимать из формы холодным.

ДЕНЬ СВЯТОГО ВАЛЕНТИНА

День святого Валентина стали праздновать в нашей стране недавно. Знаете ли вы, кто такой святой Валентин? Я расскажу вам одну историю.

По одной из легенд, в древнем Риме когда-то жил врач по имени Валентин. Он также был проповедником. Хотя в те времена христиане в Риме преследовались, он стал священником.

Валентин жил во времена Клавдия Второго, проводившего множество захватнических войн. Когда у Клавдия возникли проблемы с набором новых солдат в армию, он решил, что причина кроется в привязанности солдат к своим женам и семьям, и отменил свадьбы и помолвки.

Валентин молился о здоровье своих пациентов, а также тайно венчал влюбленные пары. Однажды тюремщик римского императора постучал в дверь Валентина. За руку он держал свою слепую дочь. Он узнал о врачевательных способностях Валентина и умолял его излечить дочь от слепоты. Валентин знал, что недуг девушки практически неизлечим, однако он дал слово, что сделает все возможное, чтобы ее вылечить. Он назначил девушке мазь для глаз и сказал прийти через некоторое время.

Прошло несколько недель, но зрение к девушке так и не вернулось. Однако мужчина и его дочь не сомневались в своей вере в доктора Валентина и продолжали назначенный им курс лечения. Однажды римские солдаты ворвались в жилище Валентина, уничтожили лекарства и взяли его под арест из-за религиозных убеждений.

Когда отец больной девушки узнал об аресте Валентина, он хотел вмешаться, но был не в силах чем-либо помочь. Валентин знал, что скоро его казнят. Он попросил у тюремщика бумагу, ручку и чернила и быстро написал девушке прощальное любовное письмо. Валентина казнили в тот же день, 14 февраля 270 года.

Когда тюремщик вернулся домой, его встречала дочь. Девушка открыла записку и обнаружила внутри нее желтый шафран. В записке было написано: «От твоего Валентина». Девушка взяла шафран на ладонь и увидела его сверкающие цвета. Произошло чудо: зрение девушки восстановилось.

В 496 году римский папа Геласиус объявил 14 февраля Днем святого Валентина.

В наше время люди показывают свою привязанность и любовь, посылая в День святого Валентина открытки и цветы своим возлюбленным.

В этой главе я хочу предложить вам рецепты романтической выпечки, которой вы можете порадовать себя и своего возлюбленного в этот светлый праздник любви.

«Сладкое сердце»

200 г муки, 150 г сливочного масла, 5 ст. ложек сахара, 1 яйцо, 1,5 ст. ложки апельсинового сока, 200 г марципановой массы, ягоды клубники.

Из муки, масла и 2 ст. ложек сахара замесить песочное тесто. Охладить в течение 1 ч. Раскатать тонким слоем на бумаге для выпечки, вырезать большое сердечко, положить на противень.

Смешать желток с апельсиновым соком и марципановой массой. Из половины смеси сделать бортики у сердечка с помощью кондитерского мешочка, другой половиной намазать середину. Белок взбить с 3 ст. ложками сахара в тугую пену. Взбитый белок нанести вдоль внутренней стороны бортиков, предварительно поменяв насадку у мешочка. Середину выложить свежими ягодами клубники либо заменить их вареньем.

Запечь в духовке на нижнем уровне при 175 °С в течение 25 мин.

Сердечки из марципана

Для теста: 100 г размягченного сливочного масла, 75 г сахарного песка, 150 г муки, 0,5 ч. ложки разрыхлителя, 1 ч. ложка молотого имбиря.

Для марципановой массы: 80 г тертого миндаля, 60 г сахарной пудры, 0,5 яичного белка, 1 ч. ложка фруктового или орехового ликера.

Для украшения: 110 г абрикосового конфитюра, 75 г сахарной пудры, 1–2 ст. ложки концентрированного молока, красный пищевой краситель.

Приготовить марципановую массу. Для этого обдать кипятком миндаль, просушить, пропустить через мясорубку с частой решеткой, соединить с сахарной пудрой, белком и ликером, тщательно вымесить. Поставить на 24 ч в прохладное место.

Приготовить тесто следующим образом. Растереть сливочное масло с сахаром. Соединить с ними марципановую массу. Помешивая, добавить смешанную с разрыхлителем просеянную муку и замесить тесто. Тесто завернуть в полиэтилен и положить на 2 ч в холодильник. Тесто раскатать в полиэтилене до толщины в 0,5 см, снять полиэтилен и вырезать формочками сердечки, выложить их на противень и выпекать в разогретой до 180 °С духовке 8—10 мин. Дать печенью остыть.

Обмазать готовое печенье подогретым абрикосовым конфитюром. Просеянную сахарную пудру смешать с концентрированным молоком, окрасить половину глазури в розовый цвет. Половину сердечек обмазать некрашеной глазурью, другую — розовой. На еще влажную глазурь нанести глазурь другого цвета и, взяв зубочистку, сделать узоры.

Воздушный апельсиновый кекс на творожных сырках

2 стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахарного песка, 4–5 сливочных сырков, 1 яйцо, 4 яичных белка,

2 яичных желтка, 0,5 ч. ложки соды, 0,3 ч. ложки сока лимона, 2 ч. ложки высушенных и тонко смолотых апельсиновых корочек, сахарная пудра, шоколад по вкусу.

Размягченное (но не растопленное) масло растереть добела с сахаром, добавить сырки и продолжать растирать до полного растворения сахара. Затем ввести 1 яйцо и предварительно взбитые желтки. Добавить апельсиновую корочку, соду и сок лимона, все хорошо перемешать. Затем добавить муку, взбитые в стойкую густую пену белки и быстро замесить воздушное однородное тесто.

Сразу же выложить его в обильно смазанную размягченным сливочным маслом форму, заполнив ее не более чем на три четверти объема. Так же быстро и аккуратно, не встряхивая, поставить в нагретую до 180–200 °С духовку. Выпекать кекс примерно 1 ч.

Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть, затем аккуратно извлечь из формы и положить на блюдо.

Посыпать остывший кекс сахарной пудрой или шоколадом, натертым на мелкой терке.

Шоколадно-миндальное печенье

100 г черного шоколада, 120 г очищенного молотого миндаля, 120 г сахара, 1 яйцо, 150 г муки, молотая корица по вкусу.

Сахар растереть с яйцом в пену, добавить молотый миндаль, растопленный и слегка охлажденный шоколад, корицу и муку. Замесить однородное тесто, затем раскатать его в тонкий пласт, вырезать из него печенье различной формы и уложить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень. Посыпать печенье сахаром и поставить противень в духовку. Выпекать при температуре 180–200 °С примерно 15–20 мин.

Шоколадно-ореховое миндальное печенье

4 яичных белка, 1 щепотка соли, 1 ст. ложка лимонного сока, 250 г сахара, 0,5 ч. ложки ванилина, 250 г молотых лесных орехов, 100 г шоколадного крема.

Белки с добавлением соли и лимонного сока взбить в очень густую пену. Постепенно добавить сахар и ванилин, продолжая взбивать массу, пока почти полностью не растворится сахар. После этого добавить орехи. Противень выложить бумагой для выпекания и отсадить на него маленькие комочки теста. Печенье испечь в предварительно нагретой до 140 °С духовке на средней полке примерно в течение 40 мин.

Растопить шоколадный крем и украсить им еще теплое печенье.

Печенье с лесными орехами, покрытое ромовой глазурью

150 г лесных орехов, 250 г сливочного масла, 250 г сахара, 1 щепотка соли, 0,5 ч. ложки молотой корицы, 1 яйцо, 1 яичный желток, 300 г муки, 100 г крахмала, 2–3 ст. ложки молока, сливочное масло для смазывания формы, мука для посыпки.

Для глазури: 150 г сахарной пудры, 2 ст. ложки рома.

Лесные орехи высыпать на сухой противень и обжарить в предварительно нагретой до 200 °С духовке в течение 10 мин. После этого поместить в сухое полотенце и удалить шелуху. Орехи остудить и смолоть. Сливочное масло растереть в пену, постепенно добавить сахар, соль, корицу, яйцо и желток, продолжая помешивать до полного растворения сахара. Добавить орехи. Перемешать муку и крахмал, добавить в тесто. Влить молоко. Тесто завернуть в полиэтиленовую пленку и поместить в холодильник на 1 ч. Противень смазать маслом или маргарином, посыпать мукой. Тесто поместить в кондитерский мешочек и отсадить в форме полосок, колечек и т. п. Выпекать в предварительно нагретой до 180–200 °С духовке в течение 10 мин. Сахарную пудру развести в роме в однородную массу и быстро покрыть ею еще теплое печенье.

Варианты: для миндального печенья лесные орехи заменить миндалем. Печенье будет очень вкусным, если в тесто добавить две трети миндаля и треть фисташек. Миндаль следует очистить.

Творожные звездочки с шоколадной глазурью

200 г свежего творога, 200 г сливочного масла, 250 г муки, 80 г сахара, 0,25 ч. ложки ванильного сахара, 6 ст. ложек тертого черного шоколада, щепотка соды, лимонная кислота, сахар по вкусу.

Из муки, сахара, размягченного сливочного масла, соды (ее нужно предварительно погасить уксусом), ли!лонной кислоты и творога замесить крутое тесто. Раскатать его 4–5 раз. Последний раз тесто раскатать слоем толщиной не более 5 мм и специальной формочкой вырезать из него звездочки. Положить их на смазанный маслом противень и поставить в заранее разогретую до 200 °С духовку. Выпекать до золотистого цвета. Дать готовым звездочкам немного остыть, затем посыпать их ванильным сахаром.

На водяной бане растопить шоколад. Когда звездочки остынут почти полностью, покрыть их приготовленной шоколадной глазурью.

Ромовое печенье со специями

200 г сливочного масла, 200 г сахара, 250 г муки, 2 ст. ложки темного рома, 1 ст. ложка молотой корицы, 0,5 ст. ложки молотого кориандра, 0,5 ст. ложки молотого мускатного ореха, 0,5 ч. ложки молотой гвоздики, 0,5 ч. ложки соды, сахарная пудра, соль по вкусу.

Размягченное (но не растопленное) до комнатной температуры масло растереть с сахаром до полного его растворения. В отдельную миску просеять муку, соль и соду, специи. Соединить с масляной смесью, добавить ром и тщательно перемешать. С помощью чайной ложечки выложить маленькие кусочки теста на противень, смазанный маслом. Поставить его в духовку, разогретую до 180 °С. Выпекать в течение 10–12 мин до золотистого цвета. Аккуратно переложить готовое печенье на блюдо или чистую разделочную доску, дать полностью остыть. Остывшее печенье можно посыпать сахарной пудрой.

Печенье «Шоколадные поцелуйчики»

4 яичных белка, щепотка соли, 200 г сахара, 2 ст. ложки какао, 100 г тертого горького шоколада.

Белки с добавлением соли взбить в очень густую пену, затем постепенно добавить сахар. После сахара добавить какао и тертый шоколад. Противень выложить бумагой для выпекания и двумя чайными ложками отсадить на нее комочки теста размером с орех. Печенье испечь в предварительно нагретой до 150 °С духовке на средней полке примерно в течение получаса.

Печенье «Поцелуй вдовы» (австрийская кухня)

4 белка, 150 г сахара, 170 г рубленых орехов, 1 лимон.

Смешать белки с сахаром и взбивать на пару до образования густой массы. Добавить орехи и лимон. Полученную массу брать ложкой и выкладывать на густо смазанный жиром противень. Придать печенью конусообразную форму.

Выпекать в нагретой до 125 °С духовке около 15 мин до золотистого цвета.

Флорентийское печенье

80 г изюма, 150 г несладких кукурузных хлопьев, 100 г миндаля, 100 г засахаренных вишен (по необходимости их можно заменить вишнями из густого варенья), 2 ст. ложки засахаренного имбиря (по возможности), 160 г сгущенного молока, 250 г темного шоколада, сахарная пудра по вкусу.

Соединить кукурузные хлопья, миндаль, мелко нарезанные вишни, измельченный имбирь и сгущенное молоко в большой миске, все хорошо, но осторожно перемешать. Чайной ложкой выложить на расстоянии 2 см друг от друга небольшие кусочки теста на противень, застланный промасленной пергаментной бумагой или калькой. Поставить противень в разогретую до 200 °С духовку. Выпекать печенье в течение 10 мин.

Дать готовым изделиям немного остыть, затем перевернуть их основаниями вверх и смазать растопленным и немного охлажденным шоколадом. Поставить печенье в холодильник, чтобы шоколад полностью застыл, затем переложить на блюдо.

Перед подачей можно посыпать печенье сахарной пудрой.

Лепешечки
из манкой крупы и фиников (алжирская кухня)

1 кг манной крупы, 1 стакан растительного масла, 0,5 кофейной ложки соли, 400 г измельченных фиников, вода.

Насыпать манную крупу в миску, добавить соль, смочить растительным маслом и растереть между ладонями. Добавить немного воды, размять массу несколько раз ладонями, разделить на 2 части, каждую скатать в шар. Сформовать из шаров лепешки.

Очистить финики, растолочь и замесить с небольшим количеством топленого масла. Сформовать из них такую же лепешку, как из манной крупы. Положить лепешку из фиников на лепешку из манной крупы, накрыть сверху второй лепешкой из крупы и хорошо заделать края большим и указательным пальцами. Разровнять поверхность получившейся лепешки, сделать так, чтобы ее толщина не превышала 2,5 см. Затем нарезать ее ромбами или квадратами и печь на слабом огне в предварительно нагретой сковороде.

Финиковое печенье

3 белка, 220 г сахара, 200 г фиников, нарезанных соломкой, 75 г мелко нарубленных грецких орехов, 50 г измельченного лимона.

Взбить белки, добавить 70 г сахара и продолжать взбивать до образования густой пены, всыпать оставшийся сахар, добавить финики, орехи и лимон.

Противень смазать жиром, поместить на него подготовленное тесто в виде небольших лепешек и выпекать 1,5 ч при температуре 100 °С, пока печенье не начнет отставать от противня.

4 стакана муки, 20 г дрожжей, 1 стакан молока, 4 ст. ложки сахара, 3–4 яйца, 1 ч. ложка соли, ванильный сахар по вкусу, 1 яйцо для смазывания.

Для прослаивания: 120 г сливочного масла.

Для начинки: 1 банка вареного сгущенного молока, 100 г измельченных ядер грецких орехов, 1 ч. ложка коньяка.

Рогалики с орехами и медом

3,5 стакана муки, 30 г дрожжей, 250 мл молока, 0,5 стакана сахарной пудры, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 желтка и 2 яйца для теста, 1 яйцо для смазывания, соль по вкусу.

Для начинки: 150 г растертых орехов, 6 ст. ложек сметаны или молока, 5—б ст. ложек бисквитных крошек или толченого печенья, 0,5 стакана сахарной пудры, 40 г меда, ванилин по вкусу.

Масло растереть с сахаром, добавить яичные желтки, яйца, все перемешать. Затем всыпать муку, соль, дрожжи, разведенные в теплом молоке, замесить тесто, тщательно вымесить его и поставить в теплое место бродить.

Для начинки растертые орехи залить сметаной, добавить бисквитную крошку или толченое печенье, жидкий мед, сахарную пудру, ванилин, все хорошо перемешать.

Подошедшее тесто выложить на пирожковую доску, посыпанную мукой, разделить на две части. Каждую часть раскатать в пласт, нарезать ромбиками, которые смазать ореховой начинкой, свернуть по диагонали, немного согнуть. Выложить рогалики на смазанный маслом противень и оставить, накрыв салфеткой, для расстойки. Рогалики смазать желтком и выпекать в горячей духовке 15–20 мин.

Большой крендель с цукатами и изюмом

6 стаканов муки, 50–60 г дрожжей, 2 стакана молока, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 3–4 желтка или 1 яйцо и 2 желтка, 1 ч. ложка соли, 150–200 г черного изюма, цедра 1 лимона, 1 ч. ложка измельченного кардамона (по желанию), 2 ст. ложки рубленых цукатов, 1 желток для смазывания, рубленый миндаль и сахарная пудра для украшения.

Дрожжи растереть с 1 ч. ложкой сахара, добавить теплое молоко и примерно половину количества муки, поеле чего вымесить ложкой жидкое тесто и поставить опару в теплое место подниматься на 20–30 мин.

В подошедшую опару добавить взбитые с сахаром яичные желтки, соль, тертую цедру, кардамон и оставшуюся муку. Вымесить тесто до однородности и гладкости, понемногу добавляя при этом разогретое (но не горячее) или взбитое добела масло. В конце вымешивания ввести рубленые цукаты и изюм (его нужно предварительно вымыть, ошпарить кипятком, обсушить и слегка обвалять в муке). Подготовленное тесто накрыть чистой полотняной салфеткой и поставить в теплое место подниматься. За время подъема 2–3 раза обмять его.

Выстоявшееся и хорошо поднявшееся тесто раскатать на подпыленном мукой столе в длинный жгут, переложить его на смазанный маслом противень (по желанию можно использовать промасленную кальку), свернуть его в форме кренделя и оставить на 20–25 мин для расстойки.

Подошедший крендель смазать взбитым желтком и обсыпать рубленым миндалем. Выпекать в разогретой до 180–200 °С духовке примерно 35–40 мин. В начале, до тех пор пока крендель не подрумянится, огонь должен быть немного больше.

Готовый крендель выложить на чистую, чуть подпыленную мукой доску и, когда он остынет, через мелкое сито посыпать сахарной пудрой.

Слойки со сгущенным молоком и орехами

Приготовить начинку следующим образом: сгущенное молоко соединить с измельченными орехами, влить коньяк и хорошо перемешать.

Приготовить слоеное дрожжевое тесто, охладить его, раскатать пластом толщиной около 1 см. Затем нарезать его небольшими квадратами. На одну половину каждого квадрата положить по 1–2 ч. ложки подготовленной начинки, накрыть ее второй половиной квадрата. Защипать стороны так, чтобы получились «конвертики».

Положить подготовленные слойки на смазанный маслом противень, дать расстояться 15–20 мин. Затем, смазав взбитым яйцом, поставить слойки в разогретую до 200 °С духовку. Выпекать около 20–25 мин.

Яблочный пирог «Монплезир»

Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан сахара, 100 мл рома, 5 желтков, соль.

Для начинки: 10 яблок, 100 мл белого столового вина, 200 г изюма, 200 г миндаля, 1 стакан сахара, по 100 г апельсиновых и лимонных цукатов.

Для смазывания и обсыпки: 1 желток, 3 ст. ложки сахарной пудры.

Желтки растереть добела с сахаром, влить ром, добавить соль, всыпать муку и замесить легкое пластичное тесто.

Тесто раскатать на два пласта и один из них положить в форму, смазанную маслом и подпыленную мукой.

Яблоки очистить, нарезать ломтиками, положить в кастрюлю, влить туда сухое вино, добавить изюм, мелко нарезанный миндаль, сахар и, закрыв крышкой, тушить, пока яблоки не станут мягкими, затем охладить и добавить цукаты. Начинку положить на тесто, покрыть вторым пластом, защипнуть края, поверхность смазать желтком и посыпать сахарной пудрой.

Выпекать при температуре 180 °С примерно 1 ч.

Печенье с корицей (австрийская кухня)

6 ст. ложек сливочного масла, 220 г муки, 110 г сахара, 2 желтка, 1 белок, 0,25 ч. ложки мелко нарубленной лимонной цедры, по щепотке корицы и молотой гвоздики, 75 г бланшированного миндаля.

Из сливочного масла, муки, сахара, желтков, лимонной цедры, корицы и гвоздики замесить тесто. Раскатать тонким слоем и разрезать на прямоугольники

6 на 4 см (или меньшего размера). Смазать белком и в центр каждого прямоугольника поместить по половинке миндального ореха.

Выпекать в духовке 20 мин при температуре 170 °С.

Суфле с пряностями

110 г размягченного сливочного масла, 50 г сахара, 6 желтков, 110 г пряника, 50 г бисквитной крошки, на кончике ножа молотой корицы и молотой гвоздики, по 25 г цукатов из лимонной и апельсиновой корки, 50 г изюма, натертая цедра от 0,5 лимона, 6 белков, 65 г сахара, масло и сахар для формочек, 6 формочек для суфле диаметром 8— 10 см.

Формочки для суфле смазать маслом и посыпать сахаром. Духовку разогреть до 180 ˚С.

Налить воды в большую огнеупорную посуду и поставить в духовку. Масло с сахаром взбить в пену, постепенно добавляя желтки. Пряник натереть, часть его смешать с половиной бисквитной крошки и подмешать в масляножелтковую массу. Добавить в эту массу молотую корицу и гвоздику, лимонные и апельсиновые цукаты, изюм и лимонный сок и все перемешать. Яичные белки взбить с сахаром в тугую пену и вместе с оставшимся тертым пряником и бисквитной крошкой осторожно смешать с остальной массой суфле.

Наполнить этой массой формочки, верх выровнять. Поместить формочки на 25–30 мин в водяную баню в духовке.

Банановый пирог с ванильным кремом

3 яйца, 100 г сахара, 1 ст. ложка ванильного сахара, по 75 г муки и крахмала, 1 щепотка соли, 0,5 пакетика порошка ванильного пудинга, 2 ст. ложки сахара, 250 мл молока, 3 больших твердых банана, 1 ст. ложка лимонного сока, 0,5 пакетика прозрачной глазури для тортов, 500 мл воды.

Отделить желтки яиц от белков. Желтки с 2 ст. ложками воды взбить в пену, постепенно добавляя сахар и ванильный сахар. Муку смешать с крахмалом. Белки с солью взбить в тугую пену. Муку просеять на желтковую массу, замесить тесто и ввести в него взбитые белки.

Духовку нагреть до 180 °С. Дно разъемной формы смазать маслом и посыпать толченым бисквитом или сухарями. Выложить в нее тесто и выпекать в нижней части духовки в течение 20 мин. Выключить духовку и продержать в ней пирог 15 мин. Затем дать ему остыть и опрокинуть на блюдо.

Пудинговый порошок смешать с сахаром и 3 ст. ложками молока. Остальное молоко вскипятить, добавить смесь пудингового порошка, довести до кипения, затем немного охладить и намазать на торт. Бананы очистить, нарезать кружочками, распределить поверх пудинга и сбрызнуть лимонным соком.

Из оставшихся компонентов приготовить глазурь и равномерно распределить ее по бананам.

Торт песочный с кремом и ягодами

1,25 стакана муки, 1 стакан сахара, 200 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, 200 г миндаля, тертая цедра лимона, по 0,25 ч. ложки корицы и гвоздики.

Для отделки верха: любой заварной или сливочный крем, 500 г клубники, черники или вишен без косточек, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Масло или маргарин взбить с сахаром. Добавить яйца, пряности, очищенный от оболочек и размолотый миндаль и муку. Тесто на 1 ч положить в холодильник. Две трети теста раскатать и выложить в разъемную форму. Остаток теста скатать в жгутик и уложить по краю формы, прижав пальцами так, чтобы получился бортик.

Выпекать песочную основу в прогретой духовке на среднем огне 25–30 мин до золотистого цвета.

Остывшую основу наполнить любым кремом, вдавить в него ягоды. Поставить торт в холодильник. Ягоды при желании можно посыпать сахарной пудрой.

Вместо ягод для этого торта можно использовать апельсины, которые нарезать кружочками и уложить поверх крема.

Торт бисквитный фруктовый

0,75 стакана муки, 150 г сахара, 5 яиц.

Для пропитывания: 150 мл яблочного или апельсинового сока.

Для крема: 150 г сливочного масла, 2 яйца (желтки), 0,5 стакана сахарной пудры, ванилин.

Для отделки верха: 300 г фруктов или ягод, 2 ст. ложки повидла.

Для желе: 1 стакан светлого фруктового или ягодного сока, 1–2 ст. ложки светлого десертного вина, 2 ч. ложки желатина.

Приготовить бисквитное тесто любым способом. Выпечь бисквит, охладить и разрезать на два пласта.

Оба пласта пропитать со стороны среза фруктовым соком. Наложить один на другой, прослоив масляным кремом, и слегка прижать.

Боковые стороны торта смазать кремом и посыпать бисквитной крошкой.

Поверхность торта смазать тонким слоем повидла и красиво разложить на ней подготовленные ягоды (смородину, малину, клубнику) или ломтики фруктов (яблок, груш, апельсинов, абрикосов и т. п.). По краю отсадить из корнетика или мешка с трубочкой масляный крем в виде бордюра. Залить ягоды или фрукты начинающим застывать желе и поставить торт на 1–2 ч в холодильник.

Для крема масло растереть в пышную массу с желтками и пудрой, ароматизировать ванилином.

Для желе в подогретой смеси сока и вина растворить на водяной бане предварительно замоченный в холодной воде (1 ст. ложка) и разбухший желатин.

Торт «Миллион роз»

Для коржей: 8 яичных белков, 2–2,5 стакана сахара.

Для крема: 600–620 г сливочного масла, 8 яичных желтков, 4–5 ст. ложек сахарной пудры, 0,3 стакана коньяка, 0,3 стакана клюквы, протертой с сахаром.

Для посыпки: 3–4 ст. ложки мелкой крошки от песочного печенья (или бисквитной крошки).

Миксером взбить белки с сахаром, как для обычных меренг, и размазать белковую массу на противнях, застланных калькой, в виде трех коржей овальной формы, причем второй корж по диаметру должен быть на 1–1,5 см меньше первого, а третий — на 1–1,5 см меньше второго. Коржи выпекать-сушить около 2 часов при температуре не выше 100 °С. Охладить.

Приготовить крем: масло растереть с сахарной пудрой (желательно также использовать миксер). Отложить половину хорошо взбитого крема в отдельную посуду и хорошо растереть его с коньяком. Оставшуюся часть соединить с протертой клюквой. Оба крема хорошо охладить.

Охлажденные коржи осторожно снять с бумаги. Промазать их кремом: между первым (самым большим) и вторым (средним) коржами — желтым кремом, между вторым и третьим (самым маленьким) — розовым. Поверхность верхнего коржа намазать желтым кремом и посыпать мелкой крошкой от песочного печенья. Края торта также промазать кремом.

Отсадить из кондитерского шприца на поверхность торта по центру несколько больших розочек из розового крема, края украсить маленькими розочками из желтого крема. По желанию можно весь торт покрыть маленькими розочками, чередуя розовые с желтыми.

До подачи выдержать не менее 3 ч в холодильнике.

Торт «Люби меня»

9 яиц, 500 г сливочного масла, 4 стакана сахара, 1 стакан грецких орехов, 2 ст. ложки водки или коньяка, ванилин.

9 яичных белков и 3 стакана сахара смешать, не взбивая, и поставить на холод на 1 ч, после чего взбить. Противень посыпать мукой или положить на него кальку и выложить взбитые белки на противень небольшими лепешками, поставить в теплую духовку и сушить до готовности.

500 г масла и 1 стакан сахара растереть до пышности и постепенно подливать немного взбитые желтки. Орехи мелко нарубить или пропустить через мясорубку. Во взбитую массу всыпать орехи, ванилин по вкусу, добавить водку и снова взбить до пышности.

Каждую лепешку смазать кремом и уложить на блюдо. Оставшимся кремом смазать всю горку, можно посыпать ее тертым шоколадом и поставить на холод.

8 МАРТА

8 Марта… Чудесный праздник — праздник весны и любви. Откуда он появился? Как его праздновали раньше? Как известно, решение о праздновании Международного женского дня было принято в 1910 году на 2-й Международной конференции

социалисток в Копенгагене. Идея принадлежала двум пламенным революционеркам — Кларе Цеткин и Розе Люксембург. Сейчас, наверное, немногие помнят, что первоначально этот день отмечался как день борьбы женщин всего мира за экономическое, политическое и социальное равноправие.

Первое время женщины Страны Советов 8 Марта подводили итоги своего участия в строительстве социализма и коммунизма и награждали отличившихся почетными грамотами. Только после 1965 года этот праздник перекочевал из залов заседаний в дома.

Теперь в День 8 марта уже никто не вспоминает об исторических корнях этого праздника. Все предпочитают говорить о весне, любви, красоте. Мужчины дарят своим любимым, мамам, женам и дочкам цветы и подарки. А женщины, в свою очередь, конечно же, занимаются праздничным столом. Если у вас праздничное настроение, то самое время испечь торт или пирог и созвать гостей, не так ли?

Овсяное печенье с творогом

2 стакана овсяных хлопьев, 200 г творога, 1 стакан молока, 100 г маргарина, 1–2 ст. ложки муки, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 1 яйцо, 5 ст. ложек какао в порошке, 2 стакана сахара, 0,5 ч. ложки соды, сахарная пудра для украшения.

Овсяные хлопья залить горячим молоком, перемешать и оставить на некоторое время для набухания. В охлажденную набухшую массу добавить смешанную с крахмалом муку, яйцо, всыпать какао и сахар, положить творог и размягченный маргарин. Всю массу тщательно перемешать, добавить соду, гашенную уксусом, растереть, слегка взбить и выложить ровным слоем на смазанный жиром противень. Готовый корж быстро, пока не остыл, разрезать на небольшие прямоугольнички или треугольнички и обильно посыпать сахарной пудрой.

Печенье «Букет из роз»

4 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан муки.

Для приготовления лепестков взбить яйца с сахаром и мукой. Полученную массу выкладывать на горячий, смазанный маслом противень чайной ложкой и выпекать 2–3 мин. Горячие лепестки обернуть вокруг соломинки в виде розы.

Сливовое печенье

1 стакан сливового сока, 1 стакан сахара, 0,5 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки соли, 1 стакан растопленного сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, мука.

Сок смешать с сахаром, содой, солью и размягченным до комнатной температуры маслом или маргарином. Добавить яйцо, затем всыпать муку и замесить тесто. Хорошо вымешенное тесто раскатать пластом не 60- лее 1,5 см и с помощью фигурных формочек вырезать маленькие печенья. Положить их на смазанный маслом противень и выпекать при температуре 250 °С в течение 25–30 мин.

Печенье «Камелия»

400 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 150 мл крепко заваренного чая, 1 ст. ложка свекольного сока.

Размягченное до комнатной температуры масло тщательно растереть с мукой. Добавить охлажденный настой чая, сахар и свекольный сок. Замесить мягкое однородное тесто, затем переложить его в кондитерский мешочек с гладкой насадкой и выпустить из него на противень, застланный промасленной калькой, печенья-башенки на расстоянии 3–4 мм друг от друга. Поставить противень в заранее разогретую до 220–240 °С духовку и выпекать в течение 20–25 мин.

Ореховые гребешки

300 г замороженного слоеного теста, 150 г молотого фундука, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 яйцо, 100 г сахара.

Разрезать слоеное тесто на 5 кусочков и дать разморозиться. Каждый кусочек теста разрезать пополам и раскатать в квадрат размером примерно 10 на 10 см.

Молотые орехи слегка обжарить в масле и остудить.

Отделить белок от желтка. Белок взбить в тугую пену, подмешать сахар и орехи.

Желток смешать с 1 ч. ложкой воды. Ореховую массу выложить на квадраты из теста, оставляя незаполненными широкие края. Обмазать края желтком и сложить квадраты пополам. Края хорошо прижать друг к другу и с одной стороны острым ножом сделать несколько разрезов.

Ореховые гребни слегка изогнуть наружу, выложить на сбрызнутый холодной водой противень, сверху смазать остальным желтком и выпекать в середине нагретой до 220 °С духовки 15–20 мин до золотистого цвета.

Картофельное печенье с джемом

5 клубней картофеля, 0,5 стакана муки, 50 г сахара, 2 яйца, 1 ч. ложка молотой корицы, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, любой густой фруктовый джем, сода, ванилин, соль по вкусу.

Картофель вымыть и сварить в мундире, затем дать полностью остыть. После этого картофель очистить и натереть на терке, смешать с яйцами, сахаром, солью, содой (предварительно погашенной уксусом), тертой лимонной цедрой и мукой. Замесить тесто, раскатать его пластом толщиной около 1 см. С помощью рюмки или специальной формочки вырезать кружочки, положить их на смазанный маслом противень и посыпать сахаром, смешанным с корицей и ванилином. Выпекать в предварительно разогретой до 220 °С духовке до темно-золотистого цвета. Готовые кружочки охладить и склеить по два, промазывая их слоем джема.

Печенье «Чайные листочки»

300 г замороженного слоеного теста, 100 г сахара, 100 г шоколада (или шоколадного крема).

Разморозить слоеное тесто и раскатать его до толщины примерно 7 мм. Вырезать из теста кружочки диаметром 6 см и раскатать их скалкой на посыпанной сахаром поверхности в одном направлении. Затем перевернуть на другую сторону и раскатать в том же направлении еще раз (должны получиться овальные печенья). Выложить печенья на противень, обрызганный холодной водой, и подержать в течение 15 мин.

Духовку нагреть до 220 °С, листочки выпекать на середине духовки 8 мин, затем повернуть и выпекать еще 8 мин до готовности. Готовые листочки переложить на другой противень и дать остыть.

Шоколад растопить на водяной бане, обмакнуть кончики листочков в шоколад и дать ему подсохнуть.

Вместо того чтобы обмакивать печенье в шоколад, можно просто нанести на него рисунок в виде тонких лучиков.

Печенье корсиканское

3 ст. ложки сливочного масла, 220 г муки, 220 г сахара, по щепотке корицы и гвоздики, 1 ч. ложка тертой лимонной цедры, 80 г толченого миндаля, 2 яйца, 1 белок.

Из сливочного масла, муки, миндаля, корицы, гвоздики, лимонной цедры, желтков и сахара замесить тесто. Раскатать в пласт толщиной 0,3 см. Разрезать на прямоугольники величиной 4 на 7 см, смазать белком и выпекать около 10 мин при температуре 140 °С.

Печенье «Радость всей семьи» (австрийская кухня)

175 г сахара, 2 желтка, 220 г муки, 110 г изюма, 160 г миндаля, очищенного от кожицы и нарубленного, 3 белка, взбитых в крутую пену.

Взбитые белки перемешать с сахаром, желтками, мукой, миндалем и изюмом. Полученную массу поместить в смазанную жиром прямоугольную форму и выпекать около 30 мин при температуре 125 °С. Охладить, нарезать тонкими ломтиками и подсушить.

Пирожное на скорую руку (старинный рецепт)

0,5 стакана сливочного мягкого масла, четверть стакана сметаны, три четверти стакана сахара, 2 ч. ложки толченой ванили или цедры лимонной, 0,5 ч. ложки соли, 3 стакана муки.

Для посыпки: четверть стакана сахара, восьмая часть стакана миндаля.

Масло, сметану, сахар, ваниль, соль и муку соединить, замесить, раскатать довольно тонко. Вырезать кружочки жестяною формою или самым маленьким стаканчиком, переложить на железный лист, не смазанный маслом. Осыпать крупно истолченным сахаром и рубленым сладким миндалем, вставить в духовку минут на 5, чтобы слегка подрумянились.

Ананасовый кекс

0,5 стакана сахара, 100 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан молока, 1 стакан муки, 1 пакетик пекарского порошка, сахарная пудра для украшения, ванилин, соль по вкусу.

Для начинки: 600 г консервированных ананасов, 2–3 ст. ложки сиропа от консервированных ананасов, 0,5 стакана сахара.

Тщательно растереть размягченное масло (оставить 30–40 г для смазывания формы) с сахаром, чтобы получился густой однородный крем, затем добавить яйцо и все хорошо взбить. Добавить слегка подогретое молоко, ванилин, муку, смешанную с пекарским порошком, и замесить тесто.

Положить масло в форму, поставить в горячую духовку на 2–3 мин, чтобы масло растопилось. Тщательно промазать им стенки посуды. Выложить в форму примерно половину теста, разровнять.

Приготовить начинку: ананасы с сиропом смешать с сахаром. Выложить ровным слоем подготовленную начинку на тесто в форме. Сверху залить оставшимся тестом, разровнять.

Поставить форму в разогретую до 180 °С духовку и выпекать изделие в течение 40–50 мин. Готовый кекс охладить, не вынимая из формы, затем аккуратно выбить на блюдо и посыпать сверху сахарной пудрой.

Творожнолимонный кекс

2 стакана муки, 250 г маргарина, 1 стакан сахара, 250 г нежирного творога, 3 яйца, 1 большой лимон, 1 ч. ложка соды, соль по вкусу.

Отделить белки от желтков. Растереть маргарин с сахаром и солью до полного растворения сахара. Продолжая растирать, ввести по одному желтки. Каждый последующий желток добавлять только после того, как предыдущий полностью соединится с масляной смесью.

Творог протереть через сито и осторожно соединить с маслянояичной смесью. Натереть на терке лимон вместе с кожурой, добавить все это к тесту, одновременно добавить соду. Всыпать просеянную муку и все тщательно перемешать. Взбить яичные белки в стойкую густую пену и прибавить их к тесту. Смешивать тесто со взбитыми белками надо очень осторожно, быстро, плавными движениями, мешая тесто сверху вниз, чтобы не нарушить структуру пены. Положить приготовленное тесто в заранее подготовленную, обильно смазанную маслом форму, наполнив ее примерно на две трети объема. С помощью ножа аккуратно разровнять поверхность теста и поставить форму в разогретую до 180 ˚С духовку. Выпекать кекс примерно 14 10 мин — 1 ч 30 мин. Если после 15–20 мин с начала выпекания на поверхности кекса образовалась темная корочка, но сам он еще не пропекся, нужно покрыть верхушку кекса фольгой или пергаментной бумагой.

Когда кекс будет готов, вынуть форму из духовки и оставить его остывать, не вынимая из формы. Когда он остынет, перевернуть форму на широкое плоское блюдо, а когда полностью остынет, посыпать сахарной пудрой.

Пицца клафути с киви

Для теста: 200 г пшеничной муки, 50 г сахара, 135 г сливочного масла, 1 желток.

Для начинки: 10 киви, 1 стакан сливок, 150 г сахарной пудры, 2 яйца, 50 мл коньяка.

Масло предварительно охладить, мелко порубить, добавить остальные продукты и замесить тесто. Поместить в холодное место на 30 мин. Затем раскатать и выложить в форму для выпечки. Проколоть в нескольких местах вилкой, покрыть фольгой, сверху в качестве груза насыпать крупы. Поместить форму с тестом в духовку на 20–25 мин. Вынуть форму из духовки, удалить фольгу и груз. Дать тесту остыть. За это время очистить киви от кожуры и нарезать кружочками толщиной 1 см. Выложить киви на тесто так, чтобы равномерно была покрыта вся его поверхность.

В стеклянной посуде взбить яйца, постепенно влить сливки. Добавить половину сахарной пудры и коньяк. Полученную массу, процеживая через ситечко, вылить на киви. Поместить пиццу в горячую духовку еще на 20 мин. Дать немного остыть и посыпать сверху сахарной пудрой. К столу подавать теплой.

Эльзасский торт (французская кухня)

Для теста: 80 г сливочного масла, 80 г сахара, 1 яйцо, 200 г муки, 1 ч. ложка соды.

Для начинки: 100 г сливочного масла, 100 г сахара, 2–3 яйца, 80 г очищенного молотого миндаля, 1 ст. ложка мелко нарезанных цукатов, 60 г муки, 1 ч. ложка соды.

Для глазури: 100 г сахарной пудры, 1 ст. ложка вишневой наливки, 1—2ст. ложки воды.

Быстро замесить тесто и поставить на 30 мин в холодильник. Масло, сахар и желтки взбить, добавить миндаль, цукаты, соду, муку и все хорошо перемешать.

В конце добавить взбитый с сахаром белок. Тесто раскатать, выложить его в форму, приподняв края.

На поверхность теста выложить начинку, тщательно перемешав необходимые для нее продукты.

Поставить торт в духовку со средним жаром для запекания ровно на 1 час. Сахарную пудру развести вишневой наливкой (можно водой) и полученный сироп вылить на еще теплый торт.

Торт со свежими вишнями

500 г вишни, 1 стакан муки, 125 г сахара, 0,5 стакана молока, 3 яйца.

Вишню вымыть, освободить от косточек. Муку перемешать со взбитыми яйцами, сахаром, молоком. Добавить вишню и переложить в форму, смазанную маслом. Поставить в нагретую духовку на 35–40 мин.

Торт быстрого приготовления

1 стакан муки, 50 г масла, 2 яйца, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки любого варенья, четверть стакана рубленых орехов, 0,5 ч. ложки соды.

Масло, сахар и яйца растереть добела. В сметане размешать соду. Затем все соединить, добавить любое варенье, орехи, стакан муки. Тщательно вымешать, выложить на сковороду, предварительно смазанную жиром и посыпанную толчеными сухарями. Выпекать в духовке 30–35 мин.

Лимонный торт

2 яйца, 2 лимона, по 160 г муки, сливочного масла и сахара, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 150 г сахарной пудры.

Распустить сливочное масло, влить его в миску с сахарной пудрой и мешать до получения кремообразной пасты. Добавить 1 яйцо, влить свежеотжатый сок 1 лимона, всыпать муку, смешанную с дрожжами. Смесь положить в форму, смазанную маслом, и поставить в духовку на 30 мин. Вынуть из духовки, остудить, вынуть из формы и смазать сахарной пудрой, предварительно смешанной с соком второго лимона и 1 ч. ложкой горячей воды.

Торт «Мамуся»

Для теста: 1 стакан сахара, 50 г сливочного масла и 2,5 ст. ложки меда, 2,5 ст. ложки молока, 3 стакана муки, 1 ч. ложка соды.

Для крема: 1 л молока, 4 ст. ложки манки, 300 г сливочного масла, 1,5 стакана сахара, 1 лимон.

Перемешать все продукты в миске, поставить ее на паровую баню, пока смесь не растает. Снять миску, добавить муку и хорошо перемешать. Тесто разделить на 9 частей, раскатать и выпекать 3–4 мин.

Сварить манную кашу из продуктов, предназначенных для крема (кроме лимона), остудить, растереть с маслом и сахаром, добавить пропущенный через мясорубку лимон.

Выпеченные коржи смазать кремом, девятый корж можно покрошить и посыпать им торт или украсить по своему усмотрению.

Пирог «Кроянка»

1 стакан муки, 0,5 стакана сахара, 150 г сливочного масла, 0,5 стакана изюма, 0,5 стакана цукатов, 5 яичных желтков, 2 ст. ложки ликера, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Изюм перебрать, вымыть и залить ликером. Цукаты мелко нарезать и перемешать с изюмом. Масло с сахаром растереть деревянной лопаточкой в течение 5–6 мин, постепенно добавляя яичные желтки. Взбитую массу сначала перемешать с изюмом, а затем — с просеянной мукой. Получившуюся смесь выложить в форму, на сковороду или противень с высокими краями, густо смазанные маслом и посыпанные мукой или мелко растертыми орехами. Выпекать 30–40 мин при температуре 200–210 °С. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой.

Султанский пирог

200 г сливочного масла, 200 г сахара, 3–4 яйца, 100 г изюма, 2 ст. ложки муки, 2 ст. ложки рубленого миндаля, 1 ч. ложка пекарского порошка, цедра 1 лимона, цукаты.

Масло взбить с сахаром. Продолжая взбивать, ввести по одному яйца. Смешать 2 ст. ложки муки с изюмом и тертой лимонной цедрой. Во взбитую массу добавить оставшуюся муку, цукаты и крупно нарубленный очищенный миндаль. Можно положить 1 ч. ложку пекарского порошка, предварительно смешав с мукой. Тесто выложить в промасленную и обсыпанную сухарями форму. Выпекать в духовке при 210–220 °С 45–50 мин.

Пирог к празднику

10 яиц, 500 г сахара, 500 г муки, любые ягоды (можно консервированные) или яблоки.

Яйца взбить с сахаром, добавить 2 стакана муки и снова взбить. Получится густая сметанообразная масса.

Положить ягоды, или изюм, или любые фрукты из консервированного компота, или мелко нарезанные яблоки и перемешать.

Массу выложить на противень, смазанный маслом, и поставить в горячую духовку. Выпекать при температуре 200–250 °С в течение 25–30 мин.

Банановый пирог

1—2 яйца, 100 г сахара, 1 стакан кефира, 4–5 бананов,
1,5 стакана муки, 0,5 ч. ложки соды, ванильный сахар.

Яйца смешать с сахаром, затем добавить кефир. Бананы размять вилкой, добавить ванильный сахар, после этого добавить муку. Тесто должно быть достаточно густым, но таким, чтобы его можно было залить в форму, с последней порцией муки добавить соду. Массу выложить в смазанную маслом форму и поставить ее в нагретую духовку. Выпекать пирог на несильном огне.

Такой пирог можно прослоить сметанным или заварным кремом, но можно этого не делать — он и так вкусный.

Французский яблочный пирог

100 г муки, 75 г размягченного сливочного масла, 150 г сахара, 2 ст. ложки ванильного сахара, 4 яйца, 50 г крахмала, 1 ч. ложка разрыхлителя, 750 г яблок, 150 г сметаны, 1 ст. ложка сахарной пудры.

Сливочное масло взбить с сахаром, ванильным сахаром и солью, постепенно добавить 2 яйца. Муку смешать с крахмалом и разрыхлителем и ввести в массу.

Яблоки очистить от кожицы, удалить сердцевину и нарезать на кружочки толщиной 0,5 см.

Духовку нагреть до 180 °С. Тесто выложить в слегка смазанную маслом форму и разровнять. Нарезанные яблоки выложить на тесто и слегка вдавить в него. Пирог выпекать в нижней части духовки в течение 35 мин.

Сметану взбить с оставшимися яйцами, сахаром и ванильным сахаром. Полить этой массой яблочный пирог и продолжать выпекать на середине духовки в течение 25 мин. Пирог остудить и посыпать сахарной пудрой.

Сырный пирог

6 яиц, 250 г сахара, 125 г сливочного масла, 750 г нежирного творога, 500 г сливочного сыра, 1 пакетик порошка ванильного пудинга, 2 ст. ложки с верхом крахмала.

Желтки отделить от белков. Масло взбить с сахаром и вмешать в эту массу желтки по одному. Добавить творог, сливочный сыр, крахмал и пудинговый порошок и замесить в масляножелтковую массу. Белки взбить в тугую пену и ввести в творожную массу.

Форму смазать маслом и посыпать сухарями. Духовку нагреть до 180 °С.

Выложить творожную массу в форму, разровнять и выпекать в течение 1,5 ч до золотистой корочки.

Пудинг «Мокко» (английская кухня)

1 стакан мелко раскрошенного бисквитного печенья, 2 яйца, 100 г сахара, 1 ст. ложка крепкого черного кофе, 400 мл молока, 60 г сахарной пудры, 30 г какао.

Тщательно взбить охлажденный кофе с яичными желтками, сахаром и молоком. Добавить в полученную массу печенье, какао, переложить в смазанную маслом огнеупорную форму, покрыть белковой глазурью и запекать 10 мин.

Для глазури взбить в густую пену белки, постепенно добавляя сахарную пудру.

Шарлотка с фруктами

6 сухарей или ломтиков черствого хлеба, 500 г фруктов, 600 мл молока, 2 яйца, 60 г сахарной пудры, 80 г растопленного сливочного масла или маргарина, щепотка соли.

Нарезанные на кусочки сухари или ломтики черствого хлеба залить теплым молоком, отжать, добавить желтки, сахарную пудру, масло (60 г), массу перемешать. Вымытые фрукты очистить от кожуры, нарезать мелкими кусочками и перемешать с сухарями, затем ввести густую пену, взбитую из белков.

Приготовленную массу выложить в смазанную маслом и обсыпанную панировочными сухарями посуду, сверху залить маслом (20 г) и запекать в горячей духовке.

Готовую шарлотку посыпать сахарной пудрой и ванильным сахаром.

Шарлотка с бананами

200 г белого хлеба, 6 бананов, 2 ст. ложки сахара, 6 яиц, 1 стакан молока, 1 стакан белого сухого вина, ванильный или шоколадный соус.

Спелые бананы очистить, размять, добавить замоченный в молоке белый хлеб, размешать, ввести по одному яйца. Смесь взбить и влить белое вино. В форме, в которой будет выпекаться шарлотка, приготовить карамель из сахара и нескольких капель воды. Смесь выложить на карамель и выпекать в умеренно нагретой духовке 30 мин.

Готовую шарлотку, когда она остынет, выложить на блюдо и залить ванильным или шоколадным соусом.

Мазурек королевский (старинный рецепт)

400 г муки, 10 яиц, 400 г сливочного масла, 1–2 стакана сахара, горсть растертого сладкого миндаля и 10 ядрышек растертого горького миндаля, панировочные сухари.

Растереть добела сливочное масло, всыпать муку, вбить яйца, прибавить сахар, сладкий и горький миндаль. Вымесить тесто и положить его в продолговатую четырехугольную форму (можно сделать форму из плотной бумаги), намазать ее маслом и посыпать сухарями, поставить в печь на 2 часа.

Бисквит апельсиновый

4 ст. ложки тертых бисквитных сухарей, 1 стакан сахарной пудры, 6 яиц, сок и цедра 0,5 апельсина, 200 г растертого миндаля.

Для глазури: две трети стакана сахарной пудры, 1 ст. ложка воды, 1 ст. ложка апельсинового сока.

Для украшения: 1 стакан 35 % — ных сливок, дольки апельсина.

Желтки отделить от белков и растереть с сахарной пудрой. Добавить измельченную апельсиновую цедру, сок, тертые бисквитные сухари, которые можно заменить толченым печеньем, миндаль. Всю массу соединить со взбитыми в крепкую пену белками.

Готовое тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой разъемную тортовую форму.

Выпекать в разогретой духовке на маленьком огне.

Выпеченный бисквит охладить, покрыть апельсиновой глазурью, украсить взбитыми сливками и дольками апельсина.

Бисквит «Креси» (французская кухня)

10 яиц, 500 г сахара, 500 г тертых миндальных орехов, 0,5 стакана рома, 500 г очень мелко натертой моркови, цедра и сок 1 лимона, 15 г корицы, 3 ст. ложки крахмала.

Взбить яичные желтки с сахаром, добавить все другие компоненты со взбитыми яичными белками, положить в форму, смазанную маслом и обсыпанную мукой, поместить в духовку на 40 мин, проверить готовность.

ПАСХА

По завершении Великого поста наступает один из самых светлых праздников христианского календаря — Пасха. Основной обрядовой выпечкой на Пасху являлся праздничный кулич. Он представлял из себя каравай из кислого или пресного сдобного теста круглой формы, около двадцати сантиметров высотой. Сверху кулич был разбит двумя пересекающимися полосками из теста, которые символизировали крест, на четыре равные части. В каждой части симметрично друг другу были расположены буквы

«Х» и «В», что означает «Христос Воскресе». Или же четыре буквы: «Х» — «В» / «В» — «В», что означает «Христос Воскресе» / «Воистину Воскресе». Кулич мог быть украшен изюмом, брусникой, облит сверху сладкой водой или сахарной глазурью. Куличей, как правило, пекли несколько. Один — для священника, другой — для разговления, третий — для гостей.

Ну и в наши дни практически каждая хозяйка запасается на Пасху куличами. Кто-то покупает в магазине, кто-то печет сам. Лучше, конечно, испечь кулич самому. В старину кулич наделялся особыми свойствами. Например, один из куличей, освященных в церкви, хранили в доме до посевной поры. Когда наступало время сеять, его доставали, отрезали несколько кусочков и несли в поле или на огород, клали в семена, брали на рыбную ловлю. Сейчас эти обычаи остались в прошлом, но каждая уважающая себя хозяйка, конечно же, испечет кулич на Пасху сама.

Царский кулич

1 кг муки, 50 г дрожжей, 3 стакана сливок, 15 яичных желтков, по 200 г сливочного масла и сахара, 10 зерен кардамона, 1 мускатный орех, 100 г мелко нарезанных цукатов, 50 г очищенного миндаля, 100 г изюма.

Дрожжи развести в 1 стакане теплых (но не горячих) сливок, добавить к ним половину количества муки и замесить густую опару. Накрыть посуду с подготовленной опарой чистым полотенцем и поставить в теплое место. Когда она поднимется, ввести растертые со сливочным маслом и сахаром желтки, смешать с оставшейся мукой, сливками, толченым кардамоном, мускатным орехом, мелко нарубленным миндалем, цукатами и изюмом (его нужно предварительно вымыть, ошпарить кипятком и обсушить).

Тесто хорошо вымесить и поставить в теплое место подходить. Когда оно поднимется, вымесить его и уложить в форму, застланную промасленной пергаментной бумагой или калькой. Форма должна быть наполнена не более чем до половины. Поставить ее в теплое место для расстойки. Когда тесто поднимется примерно до трех четвертей высоты формы, поставить кулич в разогретую до 180 °С духовку и выпекать до готовности.

Нечерствеющий заварной кулич (старинный рецепт)

Для теста: 2 кг муки, 30 г дрожжей, 5 стаканов молока,

1,5 стакана растопленного сливочного масла.

Для ароматизированного сахара: 0,5 стакана сахара, 0,25 ч. ложки ванилина (по желанию его можно заменить 16 каплями розового масла или цедрой 2 апельсинов).

Дрожжи растворить в 0,5 стакана слегка подогретого молока.

3 стакана муки заварить 3 стаканами кипящего молока и тщательно размешать до однородности. Затем накрыть чистым полотенцем или полотняной салфеткой и поставить на 1 ч в теплое место.

После этого влить 1,5 стакана молока, разведенные молоком дрожжи. Сахар растереть с ванилином, розовым маслом или мелко нарубленной цедрой апельсинов. Затем всыпать его в смесь, добавить немного муки. Все хорошо перемешать, поставить в теплое место и дать подняться. Затем тесто вымесить, влить 1,5 стакана теплого масла, всыпать всю оставшуюся муку и вымесить густое тесто. Положить его в форму (заполнять не более половины), смазанную маслом, и поставить в теплое место. Когда кулич поднимется до краев формы, поставить ее в духовку, разогретую до 180–200 °С. Выпекать примерно 1 ч.

Кулич с лимонной цедрой

Для теста: 500 г пшеничной муки, 150 г сахара, 250 мл сливок или молока, 6 желтков, 40 г свежих дрожжей, 100 г сливочного масла, ванильный сахар или ванилин, тертая цедра 1 лимона, 50 г изюма, 4 миндальных ореха, жир для смазывания формы, сахарная пудра с ванилином.

Для глазури: 2 белка, 200 г сахарной пудры, ванилин или лимон.

Форму смазать жиром, посыпать мукой. Муку просеять на разделочную доску, изюм промыть теплой водой, обсушить, миндаль ошпарить, очистить, измельчить. Приготовить опару из 100 г муки, сливок и дрожжей, растертых с сахаром, оставить для брожения. Желтки растереть с сахаром до получения воздушной массы, переложить в миску, добавить остальную муку, опару, щепотку соли, ванильный сахар или ванилин. Тесто месить до тех пор, пока не станет легко отставать от рук и стенок миски. Постепенно добавить растопленное, но не горячее сливочное масло, изюм, лимонную цедру, измельченный миндаль. Сразу же выложить в форму (до трети объема), оставить в тепле для брожения. Когда тесто заполнит форму, поставить в прогретую духовку и выпекать около 40 мин при температуре 180–200 °С. Вынуть, дать немного остыть, осторожно вынуть из формы, полить глазурью.

Приготовление глазури: белки с сахаром взбивать в миске деревянной ложкой до получения густой воздушной массы, добавить по вкусу сок из лимона.

Кулич с апельсиновой цедрой

750 г муки, 60 г дрожжей, 1 стакан молока, 5 желтков, 2 яйца, 180 г сахара, 180 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка изюма, 1 ст. ложка апельсиновой цедры, 1 щепотка соли.

Размешать дрожжи с небольшим количеством теплого молока, 1 ч. ложкой сахара и 1 ст. ложкой муки, поставить для брожения. Яйца, желтки влить в миску, добавить сахар и взбить на пару, пока не загустеет, затем, взбивая, остудить до температуры парного молока. Эту теплую массу влить в муку, добавить забродившие дрожжи и, если необходимо, подлить еще теплого молока. Старательно вымесить тесто: готовое легко будет отставать от рук и стенок миски. Постепенно добавить растопленное сливочное масло или маргарин, изюм и измельченную апельсиновую цедру, еще немного вымесить. Оставить тесто для брожения. Когда его объем увеличится в 2 раза, переложить в смазанную жиром и посыпанную мукой большую или две малые формы (заполнять формы тестом на треть объема) и оставить в теплом месте, пока тесто не поднимется на две трети формы. Смазать кулич взбитым белком или молоком и поставить в прогретую духовку. Выпекать около 40 мин при температуре 120–180 °С. Вынуть, дать немного остыть, осторожно вынуть из формы.

Цукатный кулич

4 стакана пшеничной муки, 70 г свежих дрожжей, 1 стакан молока, 200 г сливочного масла, 6 яиц, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана апельсиновых цукатов, 0,5 стакана мелкого изюма, треть порошка ванильного сахара, 1 ч. ложка соли.

Приготовить тесто опарным способом. Готовое тесто выложить (треть по высоте) в куличную форму или в кастрюлю с высокими стенками, выстланную промасленной бумагой, и поставить на расстойку до увеличения объема примерно до середины высоты формы. После этого поставить форму в нагретую печь, выпекать при температуре 200–210 °С.

Готовый кулич покрыть глазурью.

Кулич с орехами

2 кг муки, 80 г дрожжей, 1,5 стакана молока, 10 яиц, 400 г сливочного масла, 200 г сахара, 3 стакана изюма, 200 г орехов, соль по вкусу.

Из 2,5 стаканов муки, дрожжей и теплого молока сделать опару. Когда опара поднимется, всыпать остальную муку, замесить тесто, дать подняться. Прибавить растопленноемасло, яйца, измельченные орехи, изюм, сахар, соль. Еще раз вымесить. Выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, дать подняться и выпекать в умеренно горячей духовке.

Кулич польский с глазурью

500 г и еще сколько потребуется муки, 30 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 стакана (400 мл) сливок, 9 яиц, 2 стакана сахара, 200 г сливочного масла, 1 ст. ложка соли.

Для глазури: 400 г сахара, сок 1 лимона.

Растопить сливочное масло, нагреть сливки, вылить в емкость, добавить муку, тщательно размешать и оставить, чтобы остыла. В остывшую до 28–30 $^{\circ}C$ массу добавить разведенные в молоке дрожжи, замесить тесто и оставить на брожение. Когда тесто поднимется, добавить предварительно взбитые с сахаром желтки, муку (сколько потребуется), замесить тесто слабой консистенции и оставить подходить примерно на 2 ч.

Затем тесто вымесить еще раз, поместить в смазанную маслом форму, дать подойти и осторожно, стараясь не встряхнуть, поставить в духовку на выпечку.

Готовый кулич залить глазурью. Приготовление глазури: сахар всыпать в кастрюлю, залить холодной водой и варить на плите. Сироп готов, если при опускании его в стакан с холодной водой образуется мягкий шарик. Сироп перелить в фарфоровую чашку, поставить в холодную воду, растереть лопаточкой, подливая по капле лимонный сок и холодную воду. Когда глазурь побелеет и станет густой (не будет стекать с лопаточки), она готова.

Кулич заварной чайный

12 стаканов муки, 70 г дрожжей, 1 стакан молока, 2 стакана жидкого чая, 4 яйца, 0,75 стакана сахара, 0,5 стакана распущенного сливочного масла, 1 стакан подготовленного изюма без косточек, душистая приправа, специи, 2 ч. ложки соли.

Накануне в 8 часов вечера залить дрожжи половиной стакана тепловатой воды, дать дрожжам подняться. Заварить 0,5 стакана муки половиной стакана кипящего молока, хорошенько размешать. Если мука заварилась плохо, то прогреть немного, постоянно помешивая.

Когда дрожжи подойдут, смешать их с тестом, добавить 0,5 стакана остывшего кипяченого молока, соль и размешанные яйца (часть яичной смеси оставить для смазывания), подсыпать столько муки, чтобы получилось густое тесто, размешать его до гладкости и поставить до утра в теплое место, хорошенько укрыв.

В 6–7 часов утра влить в тесто 0,5 стакана подогретого (но не горячего) масла и влить понемногу некрепкий теплый чай, смешанный с сахаром. Затем добавить в тесто душистую специю (например, ваниль или кардамон) и всыпать, непрерывно помешивая, почти всю оставшуюся муку. Вывалить тесто на стол и выбивать его до тех пор, пока в нем не появятся пузыри. Тогда выложить тесто в обмазанную изнутри маслом посуду, накрыть ее чем-нибудь теплым и оставить в теплом месте. Через 1 ч тесто выложить на доску, вмесить в него изюм, еще немного выбить (но осторожно), переложить в ту же посуду и дать подойти в течение 30 мин. После этого разложить тесто в одну или две обмазанные маслом формы, дать подойти, смазать сверху яйцом и поставить в нагретую духовку.

Мазурка с сушеным черносливом

Для теста: 100 г пшеничной муки, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 150 г сахара, 5 яиц, 40 г маргарина, 150 г сушеного чернослива, жир для смазывания формы, панировочные сухари.

Для глазури: 1 белок, 5 ст. ложек сахарной пудры, 1 ч. ложка лимонного сока или щепотка лимонной кислоты.

Чернослив замочить на несколько часов, отцедить, вынуть косточки, нарезать тонкими полосками, посыпать мукой. Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром, белки взбить в тугую пену. В желтки попеременно ввести муку, взбитые белки, слегка перемешивая. В конце добавить расплавленный маргарин и чернослив. Перемешать и перелить в смазанную жиром и посыпанную сухарями форму. Выпекать в прогретой до 200 °С духовке до образования золотистого цвета. Горячее изделие залить глазурью и оставить в теплой духовке на несколько минут.

Приготовление глазури: белок тщательно растереть с сахарной пудрой, а когда начнет белеть, добавить лимонный сок или лимонную кислоту.

Мазурка бисквитная с апельсинами

150 г муки, 0,25 ч. ложки пекарского порошка, 4 яйца, 100 г сахара, ванильный сахар, жир для смазывания формы, панировочные сухари для посыпки формы.

Для начинки: 4 апельсина, апельсиновое желе (или 3 стакана кипяченой воды, апельсиновый сироп, 6 ч. ложек молотого желатина).

Отделить белки от желтков. Взбить в тугую пену белки, ввести сахар и желтки, осторожно всыпать муку, пекарский порошок, слегка перемешать. Форму для выпечки смазать жиром и посыпать панировочными сухарями, влить тесто, поставить в предварительно хорошо прогретую духовку и выпекать 30–40 мин при температуре 220 °С. Оставить, чтобы остыло.

Если нет готового желе, взять 1 стакан холодной кипяченой воды и замочить в ней желатин на 30–40 мин. В 2 стакана воды добавить по вкусу апельсиновый сироп или концентрат («Зуко» или «Юпи»), подогреть, добавить желатин и подогревать смесь до полного растворения желатина (не кипятить). Охладить в холодильнике.

Бисквит разрезать пополам (на 2 лепешки) и положить обе половины на блюдо. Апельсины нарезать кусочками или кружочками, равномерно распределить по всей поверхности бисквита, залить половиной желе, а когда начнет застывать, залить второй половиной. Оставить до полного застывания.

Очень хорошо положить сверху взбитые сливки или крем на молочной основе.

Баба миндальная с мукой

25 яиц, 0,75 стакана муки или 0,5 стакана картофельного крахмала, 2 стакана сахара, 400 г (3 стакана) сладкого миндаля, 100 г горького миндаля.

Очищенные ядрышки сладкого и горького миндаля растереть добела с 1 белком и 24 желтками и 2 стаканами сахара. Когда миндальная масса загустеет, соединить ее со взбитыми в пену 24 белками, подсыпать муку или картофельный крахмал. Размешать, заполнить форму на три четверти объема, поставить на 1 час в печь или духовку.

Баба из мака

10 яиц, 1,5 стакана мака, 0,75 стакана сахара, 5 ядрышек горького миндаля.

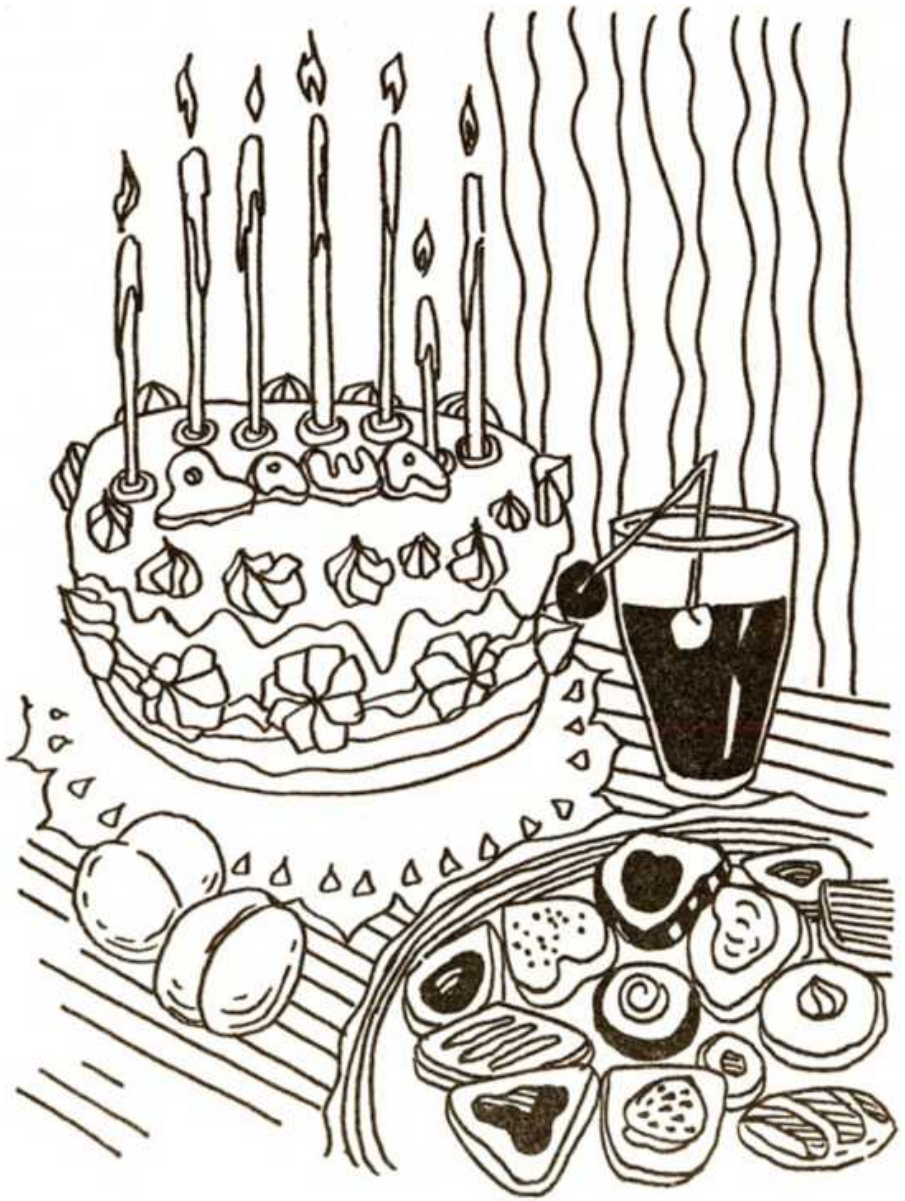
Мак высушить, истолочь с 10 желтками, всыпать сахар, толченый горький миндаль, положить взбитые в пену 10 белков, заполнить форму и поставить в печь, как обычно.

Баба казацкая

6 стаканов муки, 100 г дрожжей, 2 стакана сливок (или сметаны), 0,75 стакана молока, 50 яичных желтков, 1 стакан сахара, 1 стакан распущенного сливочного масла, 2–3 зерна кардамона, 2–3 бутона гвоздики, 1 щепотка корицы, 1 ч. ложка соли, цветная глазурь, присыпка.

Запарить 3 стакана муки 2 стаканами кипящих сливок, хорошо размешать. Взять чистую кастрюлю, поставить в теплую воду, опустить в нее все 50 желтков, хорошо размешать, пока не побелеют. Дрожжи распустить и влить в желтки. Размешать все это и перелить в опару. Дать тесту подняться. Добавить соль, 3 стакана муки и месить тесто 30 мин, далее влить теплое сливочное масло, положить сахар, истолченные зерна кардамона, гвоздику, корицу и снова вымесить. Дать второй раз подняться. Наполнить форму тестом наполовину (или чуть меньше), дать подняться, смазать яйцом, поставить в духовку на 1 ч. Затем дать немного остыть, смазать цветной глазурью, припорошить разноцветной присыпкой (саго, вареным пшеном, шариками из сахара).

ИМЕНИНЫ



В старину на Руси именинница пекла пироги и рассылала их по родственникам и знакомым. В семье именинника за праздничным столом над его головой разламывали именинный пирог и, когда из него сыпалась начинка, приговаривали: «Чтобы на тебя так сыпалось золото и серебро».

Наверняка все знают, что именины — это день памяти того святого, в честь которого вы названы. А поскольку в церковном календаре много святых с одинановыми именами, то именинами считается ближайший после вашего дня рождения день памяти вашего святого. Остальные дни его памяти — ваши малые именины.

Самым приятным словом на земле для каждого человека является его имя. Поэтому именное поздравление — самый приятный подарок, который можно получить. В этом разделе я хочу предложить вам выпечку, которой вы можете порадовать именинника, украсить его праздник именным угощением. Что может быть лучше подарочного торта, на котором с помощью крема или цукатиков будет написано имя виновника торжества?

Печенье «Анютка»

2 стакана овсяной крупы «Геркулес», 1 стакан молока, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка картофельного крахмала, 1 яйцо, 5 ст. ложек какао, 2 стакана сахара, 200 г творога, 100 г маргарина, 0,5 ч. ложки соды, сахарная пудра.

Геркулес залить горячим молоком, перемешать и поставить для набухания. В охлажденную набухшую массу добавить муку, крахмал, яйцо, какао, сахар, творог и размягченный маргарин. Всю массу тщательно перемешать. Добавить соду, слегка взбить и вылить всю массу на смазанный жиром противень. Готовое печенье разрезать горячим на противне, складывать горкой, посыпая сахарной пудрой.

Сырное печенье «Аленка»

125 г сливочного масла, 2 стакана муки, 1 ч. ложка соли (с верхом), 1 стакан молока, 2 яйца, 100 г сыра, тмин (или другие травы).

Измельчить в крошку масло с мукой и солью. Затем влить молоко, в котором развести соду, и замесить тесто. Раскатать его тонким пластом, смазать взбитым с сыром яйцом и посыпать тмином или травами (какие есть в доме).

Выпекать в горячей духовке 15 мин.

Вафельные трубочки «Марина»

0,5 стакана муки, 100 г сливочного масла, 5 яиц, 0,5 стакана сахара, 150 г сливок, 1 щепотка соли, 100 г шоколадной глазури, грецкие орехи.

Масло растопить, соединить с желтками, растертыми с сахаром, посолить, влить сливки или молоко, всыпать муку и ввести взбитые в стойкую пену белки, замесить однородное тесто.

Вафли испечь и быстро свернуть трубочкой. Охладить, покрыть шоколадной глазурью и, пока глазурь не застыла, посыпать подсушенными ядрами грецких орехов.

Пряник «Катюша»

Для теста: 650 г муки, 200 г меда, 100 г мятного сиропа, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 0,5 ч. ложки питьевой соды, 2 ч. ложки лимонного сока.

Для глазури: 1 белок, 150 г сахарной пудры.

Для смазывания: 1 яичный желток.

Масло растопить, слегка охладить, соединить с медом, яйцами, мятным сиропом, перемешать, добавить соду и лимонный сок, муку и замесить тесто.

Раскатать, нарезать фигурным ножом заготовки прямоугольной формы, смазать желтком, испечь, охладить, покрыть глазурью.

Торт «Наташа»

1 й корж: 0,5 стакана сахара, 100 г сметаны, 0,5 стакана муки, 1 яйцо, 1 ч. ложка крахмала, 0,5 ч. ложки гашеной соды.

2 й корж: все то же, что для первого, и 0,5 стакана мака.

3 й корж: все то же, что для первого, и 0,5 стакана измельченных орехов.

Крем: 200 г сливочного масла, 1 банка сгущенки.

Продукты, предназначенные для коржей, смешать и выпечь последовательно три коржа.

Для крема хорошо выбить сливочное масло и взбивать его, постепенно добавляя сгущенное молоко.

Коржи остудить, промазать кремом, сверху посыпать измельченными орехами.

Торт «Ярослава»

Для теста: 200 г сметаны, 1 тонкий стакан сахара, 2 желтка, по 0,25 ч. ложки соли и соды, 10 ядер грецких орехов, 1 ст. ложка топленого масла, 1 щепотка ванильного сахара, 12 ст. ложек муки.

Для крема: 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, ванилин.

Для сиропа: 0,5 стакана портвейна, 2 ч. ложки сахара.

Для украшения: 100 г шоколада.

Сметану, сахар, 2 желтка, соль и соду хорошенько растереть, добавить измельченные ядра грецких орехов, топленое масло, ванильный сахар. Снова все хорошо перемешать и всыпать муку. Готовое тесто выложить на подогретый, смазанный маслом противень и поставить в нежаркую духовку на 30 мин.

Испеченный торт выложить на доску и, пока он остывает, приготовить крем.

Сахар, масло и желтки 2 яиц тщательно растереть. Белки взбить в крепкую пену, постепенно добавляя к ним 2–3 ч. ложки сахара. Продолжая все время растирать масляную массу, понемногу добавлять в нее взбитые белки. В готовый крем можно добавить ванилин.

Торт разрезать на два пласта. Нижний смочить сиропом, приготовленным из портвейна, и выложить на него половину крема. Накрыть верхним пластом, выложить оставшийся крем и обсыпать торт тертым шоколадом.

Торт «Аленушка»

Для теста: 100 г сметаны, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла, 2 яйца, по 0,25 ч. ложки соли и соды, 1 щепотка ванильного сахара, 4 стакана муки.

Для начинки: 1 стакан варенья без косточек, или натертые на крупной терке яблоки, или рубленый изюм, или пропущенный через мясорубку чернослив (без косточек)

Смешать сметану, сахар, масло, желтки 2 яиц, соль, соду, ванильный сахар и муку до состояния мелкой крошки. Полученную массу разделить пополам. Одну часть насыпать на сухой противень слоем в сантиметр. Сверху выложить начинку. Поверх начинки высыпать вторую часть теста. Поставить торт в нежаркую духовку на 30 мин.

Оставшиеся белки взбить в крепкую пену, добавляя понемногу 3 ч. ложки сахара. Испеченный торт быстро покрыть взбитыми белками и снова поставить в духовку на 15 мин.

Торт «Ирина»

Для теста: 1 стакан кефира, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 1 ч. ложка соды (не гасить!), 1,5 стакана муки, 1 ч. ложка какао.

Для крема: 300 г сметаны, 0,5 стакана сахара, 1 лимон.

Смешать все продукты, предназначенные для теста, хорошо вымешать. Разделить тесто на две части, в одну из них всыпать какао.

Выпекать на среднем огне.

Для крема взбить сметану с сахаром, добавить натертый на терке лимон (с цедрой, но без косточек).

Остывшие коржи промазать кремом и украсить ломтиками лимона.

Торт «Елена»

Для теста: 480 г муки, 120 г масла, 1 желток, 100 г сахара, 50 г сметаны, ром.

Для крема: 150 г ядер грецкого ореха, 120 г масла, 150 г сахара, 50 мл молока, ванилин, шоколад.

Смешать все продукты, предназначенные для теста, замесить однородную массу, разделить ее на 5 частей и выпечь коржи. Остывшие коржи прослоить кремом и полить растопленным шоколадом.

Приготовление крема: ядра орехов дважды перемолоть в мясорубке, залить горячим молоком, добавить масло, сахар и хорошо вымешать.

Торт готовить за 2 суток до подачи.

Торт «Евгений»

Для теста: 1 банка сгущенного молока с сахаром, 2 яйца, 1 ст. ложка меда, 100 г масла, 0,75 стакана муки, 1 ч. ложка соды.

Для крема: 500 г сметаны, 1 стакан сахара, 1 ст. ложка какао.

Все компоненты для теста перемешать.

Противень смазать маргарином. Для каждого коржа взять 2 ст. ложки теста и расхлопать его по противню рукой тонким слоем (как на блины). Выпекать в средненагретой духовке около 5 мин. Должно получиться б—7 коржей.

Сметану взбить с сахаром и какао. Каждый корж прослоить сметанным кремом.

Дать постоять 30 мин (лучше до утра).

Торт «Мария»

8 яиц (белки), 400 г сахара, 150 г муки, 150 г сливочного масла, 1 баночка (250–300 г) абрикосового варенья.

Взбивать 6 яичных белков с 300 г сахара, добавляя понемногу муку, распущенное сливочное масло.

Форму выложить промасленной бумагой. Вылить в нее приготовленную смесь и поставить в нагретую духовку на 45 мин. Готовый торт вынуть и охладить.

Нарезать тонкими ломтиками, намазать абрикосовым вареньем и сформовать (сложить) из них торт. Взбить 2 белка со 100 г сахарного песка, полученной смесью покрыть торт со всех сторон и поставить в духовку с умеренной температурой на 5—10 мин.

Торт «Ева»

1,25 стакана муки, 1,25 стакана сахара, 6 яиц.

Для пропитки: вишневый ликер.

Для карамели: 1 стакан сахара.

Для крема: 6 яиц, 500 г сливочного масла, 2 стакана сахара, 2 ст. ложки какао, 1 стакан молока.

Для обваливания: 2 стакана очищенных орехов (лучше фундука).

Для начинки: 2,5 стакана вишни, 100 мл коньяка.

Приготовить бисквитное тесто: желтки растереть с сахаром добела, всыпать муку, ввести взбитые в крепкую пену белки, все осторожно перемешать ложкой сверху вниз. Сделать из плотной бумаги маленькие тарталетки, смазать их обильно маслом и обсыпать мукой.

В каждую формочку положить по одной чайной ложке теста. Большой железный лист с заполненными тарталетками поставить в хорошо нагретый духовой шкаф, когда они подрумянятся, вынуть. Остальное тесто испечь в небольшом квадратном противне.

Приготовить крем: желтки растереть с сахаром добела, всыпать какао, влить горячее молоко. Поставить кастрюлю с этой смесью в большую кастрюлю с кипящей водой. Помешивая, прогревать смесь до тех пор, пока она не загустеет.

Все испеченные в бумажных формочках бисквитики донышком обмакнуть в остывший крем, затем обвалять в измельченных и обжаренных орехах.

Всыпать в небольшую кастрюльку 1 стакан сахара и поставить па огонь. Как только сахар расплавится и начнет желтеть, тотчас горячей карамелью с помощью кисточки смазать тонким слоем поверх орехов все бисквитики.

Масло взбить добела, втереть в него остывший крем с какао, добавить ванилин и по одному прибавить белки, непрерывно взбивая.

Вишню приготовить заранее: за два дня до приготовления торта освободить ягоды от косточек, залить коньяком и засыпать сахаром, плотно закрыть банку крышкой и поставить в прохладное место.

Бисквитный корж пропитать вишневым ликером, разведенным холодной кипяченой водой. Смазать кремом, а сверху разложить глазированные карамелью бисквитики, положив под каждый из них по чайной ложке крема и по несколько «пьяных» вишен.

Оставшимся кремом из кондитерского мешочка с рифленым наконечником украсить торт сверху по линиям соприкосновения бисквитиков, так же украсить боковую поверхность торта.

Торт «Каринка»

1,5–2 стакана пшеничной муки, 4 яйца, 4 ст. ложки сахара, 4 ст. ложки меда, 200–250 г сливочного масла, 2–3 ч. ложки соды, гашенной 3 %-ным уксусом, ванилин по вкусу.

Для крема: 2 банки сгущенного молока, 300–350 г сливочного масла.

Для украшения: очищенные грецкие орехи.

В муку ввести яйца, добавить растопленное и остывшее сливочное масло, сахар, растопленный мед, соду, гашенную уксусом, и ванилин. Все тщательно перемешать до получения однородной массы. Подготовленное тесто разделить на 10–12 частей, дать немного полежать.

Из кальки вырезать 10–12 кругов (по диаметру будущего торта), намазать сливочным маслом. Выложить по одной части теста на круг, разровнять пальцами (можно скалкой) так, чтобы получилась ровная по толщине лепешка. Выпекать до зарумянивания (3–5 мин) в разогретой духовке. Свежеиспеченные коржи еще горячими отделить от кальки и выложить на ровную сухую поверхность (можно ее подпылить мукой) для остывания.

Приготовить крем: сгущенное молоко сварить в банке (примерно 4–5 ч), дать остыть, затем выложить подготовленную сгущенку в литровую стеклянную банку. Добавить туда сливочное масло, нарезанное тонкой стружкой, и, используя миксер, взбить до однородной консистенции.

Готовым кремом промазать коржи, оставив один для украшения, намазать торт сверху и с боков. Оставшийся корж накрошить, смешать с мелко нарубленными ядрами грецких орехов и посыпать торт сверху и с боков.

До подачи выдержать 4–5 часов в холодном месте, чтобы торт как следует пропитался.

Торт «Мишка»

Для теста: 1 стакан сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сметаны, 1 стакан муки, сода.

Для крема: 1 стакан сметаны, 150 г сахара, орехи.

Для глазури: 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сахара, 3 ч. ложки какао, 3 ст. ложки молока.

Сахар растереть с маслом и сметаной, добавить чутьчуть соды, муку, хорошо перемешать. Полученное тесто разделить на 2 части, в одну из них добавить 3 ч. ложки какао. Испечь 3 светлых и 3 темных коржа.

Для крема взбить сметану с сахаром, добавить измельченные орехи.

Коржи смазать кремом, сверху залить глазурью и посыпать грецкими орехами.

Для приготовления глазури смешать сливочное масло, сахар, какао и молоко, поставить на сильный огонь и варить до растворения сахара.

Торт «Ольга»

Для теста: 2 стакана муки, 150 г сахара, 100 г толченых орехов, 2 яйца, 0,5 ч. ложки соды, гашенной лимонным соком, 3 ст. ложки жидкого меда, сок 1 лимона.

Для крема: 500 г чернослива, 1 стакан грецких орехов, 200 г сливочного масла (можно заменить 1 стаканом сметаны), 50 г сахара.

Яйца растереть с сахаром. Соду перемешать с лимонным соком, добавить мед и замесить тесто как на оладьи. Форму обильно смазать жиром, тесто разделить на 4 части, мокрой рукой выложить в форму и выпекать в духовке. Получатся твердые коржи.

Чернослив залить горячей водой и вымачивать не менее 5 ч, затем пропустить через мясорубку. Масло или сметану взбить с сахаром, растолочь грецкие орехи. Чернослив перемешать с толчеными орехами и добавить взбитую массу. Хорошо перемешать и смазать коржи.

Торт «Маша»

Для теста: 1 банка сгущенного молока, 200 г сливочного масла, 1 стакан муки, 2 яйца, 1 ч. ложка соды, гашенной уксусом.

Для крема: 500 г сметаны, 1 яйцо, сахар по вкусу, поджаренные измельченные грецкие орехи.

Все компоненты для теста смешать и выпечь из полученной массы 3 коржа.

Сметану взбить с яйцом и сахаром, добавив сахар по вкусу и грецкие орехи.

Коржи прослоить полученным кремом и украсить орехами.

Торт «Анечка»

2,5 стакана муки, 2 ст. ложки меда, 3 ст. ложки сметаны, 1 стакан сахара, 1 яйцо, 100 г масла, 3 стакана орехов, 0,5 ч. ложки соды, соль.

Масло и мед растопить, добавить сметану, сахар и яйцо, взбить, положить соль, соду, орехи, муку. Тесто разделить на 3 части. Испеченные коржи смазать кремом (крем можно взять любой), сверху посыпать крошками и орехами.

Торт «Руслан»

Для теста: 500 г сметаны, 500 г сахара, 100 г сливочного масла, 0,5 ч. ложки соды, 5 ст. ложек муки.

Сахар растереть с маслом, добавить сметану и хорошо перемешать. Массу разделить на 2 части: одну оставить для крема, поставить на холод, а в другую всыпать муку и добавить соду. Тесто должно быть как на оладьи.

Форму густо смазать маслом и выпечь 4 коржа. Один из них чуть больше подрумянить (для крошки). Кремом

из холодильника промазать другие три коржа и положить один на другой. Верхний корж намазать сверху,

4-й корж раскрошить и посыпать им торт. Готовый торт поставить на 10 ч в холодильник.

Торт «Галина»

Для теста: 4 яичных желтка, 0,5 стакана сахара, 100 г размягченного сливочного масла, 1 ч. ложка спирта или водки, 0,25 ч. ложки соды, 2 стакана муки.

Для прослойки: 4 белка, 1 стакан сахара, 1 стакан грецких орехов.

Для крема: 500 мл молока, 1–3 ч. ложки какао, 1 стакан сахара, 100 г сливочного масла.

Все компоненты для теста перемешать. Выпечь 3 коржа, намазать на них прослойку, верх и бока торта украсить кремом.

Для прослойки взбить белки с сахаром, добавить измельченные грецкие орехи.

Приготовление крема: молоко с какао и сахаром варить на слабом огне 5 мин. Когда масса остынет, добавить сливочное масло и все взбить.

Торт «Ляля»

Для теста: 2–3 стакана муки, 1 стакан подсолнечного масла, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 3 яичных желтка.

Для крема: 300 г ирисок, 1–1,5 стакана молока, 0,5 ч. ложки соды, 200 г сливочного масла, 100 г сахара.

Смешать компоненты для теста и раскатать коржи как можно тоньше. Выпекать в среднегорячей духовке.

Ирис смешать с молоком и содой и кипятить 15–20 мин. Добавить масло, сахар и кипятить еще 20 мин.

Горячим кремом промазать коржи, на верхний поставить груз.

Торт «Настя»

Для теста: 3 яйца, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка соды, погашенной уксусом, 1,5 стакана муки.

Для крема: 100–150 г сливочного масла, треть банки сгущенного молока.

Для глазури: 3 ст. ложки молока, 1 ст. ложка какао, 50 г сахара, 1 ст. ложка сливочного масла.

Для украшения: чернослив, грецкие орехи.

Компоненты для теста перемешать до образования однородной массы, в тесто для аромата можно добавить щепотку ванилина или мелко накрошенную цедру апельсина. Несильно разогреть духовку вместе со сковородой. Сковороду вынуть, смазать маслом и посыпать мукой. Вылить тесто, поставить в духовку на 40 мин, пока не появится коричневый оттенок.

Чернослив залить горячей водой на 1 ч, затем вынуть косточки и мелко нарезать. Грецкие орехи прокалить на сковороде. Масло со сгущенным молоком взбить миксером.

Когда корж будет готов, дать ему остыть и разрезать пополам, нижнюю часть обильно смазать кремом, равномерно посыпать черносливом и орехами, сверху опять смазать кремом и накрыть верхним коржом.

Молоко, какао и сахар перемешать, поставить на слабый огонь на 30 мин, периодически помешивая. Затем добавить масло, продолжая помешивать.

Когда глазурь остынет, залить ею торт и поместить его в холодильник на ночь.

Торт «Алла»

Для теста: 2 яйца, 1 стакан сахара, 0,5 банки сгущенного молока, 1 банка майонеза, 1 ч. ложка соды, гашенной уксусом, мука, 1 ч. ложка какао.

Для крема: 1 стакан сметаны, 100 г сахара, сок и цедра 1 лимона, 1 стакан орехов.

Все компоненты для теста перемешать, добавить столько муки, чтобы получилось тесто густоты сметаны, испечь 3 коржа (в один предварительно добавить какао).

Орехи измельчить. Все составляющие хорошо перемешать.

Готовые коржи смазать кремом.

СВАДЬБА

ДЕВИЧНИК

Если ваша подруга скоро выходит замуж, устройте для нее девичник! Что такое девичник? Попробуем разобраться. Девичник издревле был одним из предсвадебных обрядов. Тогда это было действительно прощание со свободной жизнью и переход в совершенно новое качество семейного человека. На девичник жених присылал невесте ларец с подарками, в том числе всякие предметы для рукоделия, сладости и… розгу. Намек был довольно прозрачным: будешь прилежно работать — получишь конфетку, станешь лениться — не взыщи. Во время того же девичника невесте расплетали косу и вели в специально для этого случая натопленную баню, а подружки невесты как бы от ее лица пели песни, испрашивая родительского благословения.

По современным представлениям девичник — это такая вечеринка, на которую собираются одни девчонки, вместе с невестой разумеется. Они объедаются пирожными, хохочут, разговаривают, одним словом веселятся. Цель такого мероприятия — нечто вроде прощания с холостяцкой жизнью, сожаление о «потерянной свободе» или что-то в этом роде. Ну и конечно, девичником можно назвать просто женские посиделки. Вечер в кругу подруг дает возможность расслабиться, утолить, что называется, информационный голод, узнав о жизни, любви, здоровье и детях своих ненаглядных подружек, то есть поговорить на те темы, на которые в присутствии мужчин говорить не рекомендуется. Если вы решили собраться с подругами, то обязательно угостите их чем-нибудь вкусненьким. Можно не устраивать грандиозный банкет, а просто скромно «почаевничать» за круглым столом. Испеките что-нибудь необычное — подруги обязательно оценят ваши старания и наверняка попросят рецепт.

Печенье «Фруктовое ассорти»

350 г муки, 150 г сахара для теста, 100 г сливочного масла, 200 г сахара для начинки фруктов, 2 яйца, 1 ч. ложка соды, 150 г вишни, 150 г мелкой сливы, 50 г клубники.

Просеять муку, сделать в ней углубление, положить туда размягченное сливочное масло, всыпать сахар, соду, вбить яйца и замесить тесто. Тесто раскатать в 2 пласта: один толщиной 7–8 мм, другой потоньше. Первый пласт выпечь до полуготовности. Из вишен и слив удалить косточки и перемешать с сахаром. На полувыпеченный пласт теста уложить ряд вишен, ряд слив и ряд клубники и подержать в духовке до тех пор, пока сахар не растопится, а фрукты не станут мягкими. Затем покрыть вторым тонким пластом теста и снова печь, пока тесто не подрумянится.

Охлажденное печенье разрезать на части разной формы.

Бананы в тесте

Для теста: 150 г муки, 200 мл молока, 3 яйца, 50 мл сухого белого вина, щепотка соли.

Для начинки: около 1 кг бананов, сахарная пудра, коньяк.

Для жаренья: маргарин или жир.

Для подачи: 250 г сливок 35–40 %ной жирности, 50 г сахарной пудры, 50 г тертого шоколада.

Очищенные от кожуры бананы разрезать вдоль на дольки, которые посыпать сахаром и сбрызнуть коньяком.

В молоке развести желтки, соль, муку, добавить вино и замесить тесто. Белки взбить в густую пену, которую ввести в тесто.

Подготовленные бананы окунать в тесто, погружать в кипящий маргарин или жир и жарить.

Готовым изделиям дать остыть, а потом украсить их взбитыми сливками и посыпать тертым шоколадом.

Сливы в тесте

Для теста: 200 г муки, 300 мл молока, сухого вина или газированной воды, 2 яйца, 1 щепотка соли.

Для начинки: 1 кг слив, ядра миндаля (по числу слив).

Для жаренья: маргарин или жир.

Для обсыпки: сахарная пудра.

В молоке с вином размешать яйца, соль, муку; массу взбить веничком.

Сливы надрезать (но не разрезать до конца), в образовавшееся углубление вложить вместо косточки очищенное ядро миндаля. Обмакивать сливы в тесто и жарить во фритюре. Готовые изделия посыпать сахарной пудрой.

Сливовые пирожные

150 г маргарина, 50 г сахара, 2 желтка, 200 г муки, щепотка ванилина, 300 г слив, 3 ст. ложки сладких молотых сухарей, орехи, кусковой сахар и сахарная пудра.

Маргарин растереть с сахаром, добавить яичные желтки, специи, муку, замесить однородное тесто, раскатать, положить на смазанный маслом противень, края загнуть кверху. Раскатанное тесто посыпать сладкими молотыми сухарями.

Сливы разрезать, вынуть косточки и вместо них положить в каждую орех или кусочек сахара. Подготовленные таким образом сливы плотными рядами выложить на раскатанное тесто.

Выпекать в горячей духовке 30 мин.

Когда изделие остынет, посыпать сахарной пудрой.

При подаче разрезать на пирожные. Если для слив не хватает начинки (орехов или кусочков сахара), положить их разрезом вниз на тесто, прикрыть кусочками масла и обильно посыпать сахаром.

Базельская запеканка

200 г мандаринов, 300 г пшеничной муки, 250 г сливочного масла, 120 г изюма, ванильный сахар, соль по вкусу.

Сливочное масло взбить, растереть с желтками, добавить ванильный сахар, соль, мелко нарезанные мандарины, изюм и муку. Массу выложить в смазанную жиром и обсыпанную молотыми сухарями форму и поставить в духовку на 40 мин.

Подавать с фруктами и шоколадным соусом.

Австралийский фруктовый пудинг

На 4–6 порций: 1 кг фруктовой смеси, 4 яйца, 250 г коричневого сахара, 250 г сливочного масла, 140 г муки, 1 ч. ложка пекарского порошка, 4 ст. ложки бренди, 0,5 ч. ложки тертого мускатного ореха, 1 ч. ложка корицы, соль по вкусу.

Очищенные измельченные фрукты, сахар, нарезанное кусочками масло и 2 ст. ложки бренди смешать в кастрюле и прогревать под крышкой 5 мин на сильном огне, при этом через 3 мин помешать. Дать смеси немного остыть.

Добавить взбитые яичные желтки, просеянную муку, пекарский порошок, пряности. Хорошо перемешать.

Белки со щепоткой соли взбить в крепкую пену и постепенно ввести в приготовленную массу.

Выложить массу для пудинга в смазанную жиром форму. Выпекать 20 мин на сильном огне.

Прикрыть края полосками фольги и выпекать еще

5—10 мин на среднем огне.

Готовый пудинг выложить из формы, опрокинув ее на блюдо. При желании покрыть пудинг сахарной глазурью.

Ягодные ломтики со взбитыми сливками

Для теста: 6 яиц, 150 г сахарной пудры, 100 г муки, 50 г крахмала, соль, цедра 1 лимона.

Начинка: земляника или малина, взбитые сливки, немного крупно натертого шоколада.

Взбить сахарную пудру с желтком и цедрой до увеличения объема в два раза. Взбить белки, соединить с мукой, крахмалом, солью. Соединить полученную массу с желтками. Массу выложить на 2 противня и выпекать на очень слабом огне, чтобы она осталась мягкой и светлой. Затем нарезать квадратиками. Положить на половину ломтиков ягоды, смешанные со взбитыми сливками, и накрыть остальными квадратиками. Посыпать пирожные сверху тертым шоколадом.

Овсяные «монетки» с миндалем

200 г овсяных хлопьев быстрого приготовления, 60 г маргарина или 3 ст. ложки растительного масла, 50 г сахара, 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 0,5 ч. ложки соды, 3–4 ст. ложки очищенного и измельченного миндаля.

Растопленный маргарин или растительное масло соединить с сахаром, овсяными хлопьями, все хорошо растереть или пропустить через мясорубку. Поставить на небольшой огонь и нагревать, постоянно и тщательно перемешивая. Когда смесь хорошо нагреется, добавить немного воды. Масса должна получиться с комками. Снять с огня. Отдельно взбить яйца, добавив немного сахара, муку и соду. Полученную яичную смесь вылить в овсяную смесь, все хорошо перемешать. В массу можно также добавить немного миндальной эссенции, тертые абрикосовые косточки. Используя чайную ложку, выкладывать приготовленное тесто в форме небольших монеток или башенок на смазанный маргарином или маслом противень. Выпекать примерно 20 мин в заранее разогретой до 160–180 °С духовке.

Цитрусовое печенье с ликером

2 ст. ложки овсяных хлопьев, 1 стакан муки, 150 г сахара, 100 г масла, 2 яйца, 0,5 стакана орехов, цедра 1 лимона или 1 апельсина, 1 ст. ложка ликера.

Масло, сахар, мелко нарубленную цедру лимона или апельсина и ликер растирать в деревянной кастрюле деревянной ложкой до тех пор, пока масло не побелеет. Продолжая растирать, ввести по одному яйца. Когда сахар полностью растворится, добавить овсяные хлопья, которые нужно предварительно смешать с мукой и мелко нарубленными поджаренными орехами. Тесто тщательно вымесить. Используя чайную ложку, выложить небольшие башенки на противень, смазанный маслом **и** посыпанный мукой. Выпекать 15–20 мин в предварительно разогретой духовке при температуре 170–200 °С. Готовое горячее печенье осторожно снять с противня ножом.

Воздушное апельсиновое печенье

400 г сливочного масла или маргарина, 1,5–2 стакана сахарного песка, 5 яичных белков, цедра 1 апельсина или лимона, 250 г муки.

Яичные белки взбить с 1 стаканом сахара в густую стойкую пену. Масло или маргарин немного размягчить (но не растапливать), растереть с оставшимся сахаром, добавить апельсиновую или лимонную цедру, натертую на мелкой терке, и постепенно влить взбитые белки. Осторожно перемешать до однородности, затем постепенно добавить муку, постоянно перемешивая. Приготовленное таким образом тесто чайной ложкой в шахматном порядке выложить на противень, застланный промасленной калькой или пергаментной бумагой. Выпекать в предварительно разогретой духовке при температуре 160–170 °С до золотистого цвета.

Апельсиновоминдальное печенье

100 г апельсиновых цукатов, 3 яйца, 75 г молотого миндаля, 250 г сахара, тертая цедра от 1 апельсина, 250 г муки, маргарин для смазывания формы, мука для посыпки, 25 г лимонных цукатов, 25 миндальных орехов, нарезанных соломкой.

65 г апельсиновых цукатов очень мелко порубить. Яйца с добавлением сахара взбивать в пену, пока сахар полностью не растворится. Постепенно добавить миндаль, апельсиновую цедру и в конце просеянную муку и апельсиновые цукаты. Противень смазать маргарином и посыпать очень тонким слоем муки. Двумя чайными ложками отделять комочки теста и отсаживать на противень. Комочки немного придавить. Оставшиеся апельсиновые цукаты и лимонные цукаты нарезать маленькими кубиками. На печенье положить цукаты и миндаль. Печенье испечь в предварительно нагретой до 200 °C духовке на средней полке примерно в течение 20 мин. Затем печенье лопаточкой переложить на кухонную решетку и остудить.

Варианты: вместо миндаля это печенье можно приготовить с кокосовыми хлопьями.

Совет: для этого печенья вместо апельсиновых цукатов можно купить готовую смесь засахаренных фруктов. Тогда печенье будет иметь более интенсивный фруктовый аромат и будет чуть более мягким, чем с цукатами.

Ореховое печенье с грушевыми цукатами

Для теста: 250 г очищенных грецких орехов, 1,5 стакана сахара, 300 г муки, 80 г растительного масла, 9 яиц, 3 ст. ложки сахарной пудры, 0,5 ч. ложки ванилина, 1–1,5 ст. ложки миндальной эссенции.

Для цукатов: 1,5 стакана сахара, 3 небольшие груши, 1–2 бутона гвоздики, ванилин по вкусу.

Приготовить грушевый сироп следующим образом. Груши очистить от кожуры, вырезать сердцевину. Затем нарезать груши маленькими кубиками. Сахар насыпать в небольшую эмалированную кастрюльку и растворить на медленном огне. Засыпать в растворенный сахар подготовленные груши, добавить гвоздику, ванилин по вкусу и все варить до загустения. Готовый сироп снять с огня и хорошо охладить.

Измельченные орехи смешать с 1 стаканом сахара и яичными желтками и все взбивать до тех пор, пока сахар полностью не растворится.

Отдельно взбить в густую стойкую пену белки, затем всыпать в них оставшийся сахар и продолжать взбивать до полного его растворения. Смешать белковую и желтковую массы, добавить муку, растительное масло, миндальную эссенцию, кусочки груш из охлажденного сиропа и замесить тесто. Готовое тесто выложить на противень, застланный промасленной бумагой, и поставить в предварительно разогретую до 200 °С духовку. Выпекать до темнозолотого цвета. Готовый корж достать из духовки, охладить, затем разрезать ромбиками. Переложить их на блюдо и посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванилином.

Воздушное миндальное печенье

350 г миндаля, 200 г сахарной пудры, 1 яйцо, 2 яичных желтка.

Очистить миндаль, примерно шестую часть разрезать на половинки и отложить. Оставшийся миндаль смолоть в порошок, добавить яйцо, 1 желток и тщательно перемешать все до образования однородной массы. Из приготовленного теста сформовать маленькие шарики (диаметром около 2,5 см) и выложить их на смазанный маслом противень. В каждый шарик вколоть по 1–2 половинки очищенных миндальных орехов и оставить печенье на ночь. Затем поставить противень в разогретую до 150 °С духовку и выпекать примерно 20–25 мин.

Печенье с изюмом и бананом

400 г муки, 200 г маргарина или сливочного масла, 150 г сахара, 2 яйца, 1 ст. ложка разрыхлителя, 1 банан, 100 г изюма, 4–6 ст. ложек любого фруктового или орехового ликера, тертая цедра 1 лимона (по необходимости можно заменить его апельсином), сахарная пудра по вкусу.

Изюм промыть, ошпарить кипятком, обсушить. Затем залить ликером и дать пропитаться в течение 1–1,5 ч. Муку тщательно перетереть с маргарином, предварительно охлажденным и нарезанным тонкой стружкой. В полученную мучную крошку добавить сахар, яйца, разрыхлитель и измельченную цедру лимона (или апельсина). Быстро замесить песочное тесто. Оно должно получиться эластичным и не прилипать к рукам и стенкам посуды. Если необходимо, добавить немного муки. Всыпать в тесто предварительно обсушенный изюм. Приготовленное тесто плотно завернуть в целлофан и положить на 30 мин в холодильник.

Из охлажденного теста скатать шарики величиной не больше грецкого ореха, положить в середину каждого шарика кусочек банана. Выложить подготовленные шарики на противень, смазанный маслом, и поставить в разогретую до 180 °С духовку. Выпекать приблизительно 15–20 мин на средней полке. Готовые шарики должны быть золотистобронзового цвета. Готовому печенью дать остыть, затем посыпать его сахарной пудрой.

Печенье «Поцелуй черта»

250 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахарной пудры, 100 г растертого горького шоколада, 60 г муки, 250 г крахмала.

Масло или маргарин размягчить до комнатной температуры (но не растапливать) и растирать с сахаром до пены- Шоколад растопить на водяной бане, немного охладить и соединить с масляной смесью. Постепенно вмешать туда муку, соединенную с крахмалом. Все тщательно вымесить до образования однородной массы. Сделать из нее маленькие шарики, положить их на смазанный маслом и слегка присыпанный мукой противень и поставить в разогретую до 200 °С духовку. Выпекать примерно 20–25 мин.

Печенье цукатное

1 стакан муки, 1,5 стакана сахарного песка, 150 г масла, 150 г цукатов, 6 яиц (белков), 2 ст. ложки измельченного миндаля, 2 ст. ложки орехов.

Сахар с маслом растирать в мисочке деревянной лопаточкой в течение 5–6 мин, затем при взбивании постепенно добавлять яичные белки, мелко нарезанные кубиками цукаты и мелко нарубленные миндальные орехи. Потом добавить муку, замесить тесто и положить его чайной ложкой на противень небольшими порциями, оставив между ними промежутки. Слегка ударяя противнем об стол, дать возможность тесту немного расплыться. После 10—12минутной выпечки при температуре 200–210 °С снять печенье с противня ножом, пока оно не остыло.

Рогалики с орехово-ромовой начинкой

Для теста: 15 г дрожжей, 50 мл холодной воды, 220 г муки, 200 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 желтка, 2 ст. ложки сахара, соль.

Для начинки: 400 г молотых грецких орехов, 0,5 ч. ложки тертой лимонной цедры, 1 ст. ложка рома, 500 мл горячего молока, 1 белок.

Растворить дрожжи в холодной воде. Смешать с мукой, сливочным маслом, желтками, яйцом, сахаром **и** солью и месить, пока тесто не станет мягким и эластичным. Полученное тесто выложить на деревянную доску, накрыть и дать ему подняться. Раскатать в пласт толщиной 0,6 см и разрезать на квадраты со стороной 7–8 см. На каждый квадрат положить по 2 ч. ложки начинки, приготовленной следующим образом: смешать грецкие орехи с сахаром, лимонной цедрой, ромом и молоком и слегка проварить на огне. Охладить.

Квадратики теста с начинкой свернуть по диагонали и придать им форму рогаликов. Выложить рогалики на не смазанный жиром противень, дать им расстояться в течение 30 мин, после чего смазать взбитым белком и выпекать около 25 мин в нагретой до 180 °С духовке.

Яблочный пирог на оливковом масле по-испански

Для теста: 250 г муки с разрыхлителем, 0,75 ч. ложки молотой корицы, 0,5 стакана сахарной пудры, мелко натертая цедра и сок 1 лимона, 2 яйца, 3 ст. ложки сладкого хереса, 0,5 стакана оливкового масла.

Для начинки: 500 г зеленых яблок.

В глубокой миске смешать муку, корицу, сахар и ли- монную цедру. Сделать углубление в центре и постеленно добавить туда взбитые яйца, херес, оливковое масло и сок лимона, постоянно размешивая, пока не образуется однородная масса.

Яблоки очистить от кожицы, вынуть сердцевину, нарезать на кубики. Выложить яблоки на тесто и перевернуть в форму, смазанную маслом. Выпекать в духовке, нагретой до 180 °С, в течение 40–45 мин до образования румяной корочки, твердой на ощупь в центре. Пирог вынуть из духовки, немного остудить, перевернуть на блюдо и остудить окончательно.

Яблочный пирог по-французски

Для теста: 1 стакан пшеничной муки, 1 ч. ложка сахарной пудры, 4 ст. ложки маргарина.

Для начинки: 1 кг яблок, тертая цедра и сок 1 лимона, 4 ст. ложки абрикосового варенья.

Муку просеять и смешать с сахарной пудрой, добавить маргарин и вымесить тесто до состояния, похожего на хлебные крошки. Долить воды — до консистенции мягкого теста. Раскатать тесто на доске, слегка присыпанной мукой, и положить его в круглую форму. Выпекать 10 мин в духовке, разогретой до 180 °С.

Очистить яблоки (все, кроме трех), удалить сердцевины, нарезать ломтиками, положить в кастрюлю. Добавить немного маргарина и 2 ст. ложки воды. Накрыть крышкой и оставить на небольшом огне примерно на 15 мин, пока яблоки не станут мягкими. Положить тертую цедру лимона и 3 ст. ложки варенья. Тушить еще 15 мин, пока яблочная масса не загустеет.

Переложить начинку на пирог и остудить. Тем временем очистить отложенные яблоки и также тонко нарезать их ломтиками, предварительно удалив сердцевину. Выложить ломтики по краю пирога и в центр. Сбрызнуть лимонным соком и снова поставить в духовку на 30–40 мин, пока верхушка пирога не подрумянится. Разогреть оставшееся варенье и покрыть им пирог. Подавать холодным или горячим с нежирными сливками, посыпанными корицей.

Швейцарский яблочный пирог

100 г муки, 50 г крахмала, 1 ч. ложка разрыхлителя, 2 яйца, 2 ст. ложки ванильного сахара, 7 ст. ложек сахара, 100 г колотого фундука, 100 г изюма, 3 ст. ложки рома, 750 г терпких яблок, 50 г толченых сухарей, цедра 1 лимона, 1 ч. ложка молотой корицы, по одной щепотке молотой гвоздики, кардамона и имбиря.

Выложить форму алюминиевой фольгой и хорошо смазать маслом. Орехи смешать с 3 ст. ложками сахара и высыпать на фольгу.

Изюм вымыть горячей водой и вымочить в роме. Яблоки очистить, натереть на крупной терке, смешать с толчеными сухарями, пряностями, размоченным в роме изюмом и уложить поверх орехов.

Духовку нагреть до 180 °С. Масло с 4 ст. ложками сахара, ванильным сахаром и яйцами взбить в пену. Добавить муку, крахмал, разрыхлитель и хорошо перемешать. Тесто распределить по яблочной массе, разровнять и выпекать пирог 1 ч.

Дать пирогу немного остыть, перевернуть и снять фольгу.

Рассыпчатый пирог с вишней

4 ст. ложки сливочного масла, 110 г муки, 75 г сахара, 1 желток, 230 г вишни.

Для покрытия пирога: 6 желтков, 275 г сахара, 140 г бисквитных крошек, 6 белков, взбитых в крутую пену.

С помощью миксера соединить сливочное масло с мукой. Добавить сахар и желток и месить тесто до образования однородной массы. Поместить тесто в густо смазанную жиром и посыпанную мукой форму и поставить на 15 мин в нагретую до 150 °С духовку, после чего покрыть корж вишнями, предварительно вынув из них косточки.

Взбить желтки с сахаром, добавить бисквитные крошки и взбитые белки. Полученную массу выложить поверх вишен и посыпать сахаром. Поставить пирог в духовку и выпекать 10–15 мин до образования золотистой корочки.

Фруктовотворожный торт

1 кг абрикосов или других свежих или консервированных фруктов, 50 г маргарина, 100 г сахара, 1 щепотка соли, 3 яйца, 500 г нежирного творога, 150 г йогурта, цедра 2 лимонов, 75 г манной крупы, 2 ч. ложки разрыхлителя, 40 г молотого миндаля, жир для формы и сахарная пудра.

Абрикосы обдать кипятком, немного остудить и снять кожицу. Удалить косточки, мякоть нарезать мелкими кубиками. Маргарин комнатной температуры смешать с сахаром, солью, яйцами, творогом, йогуртом и тертой лимонной цедрой. Всыпать смешанную с разрыхлителем манную крупу. Добавить мелко нарезанные абрикосы и все тщательно перемешать.

Разъемную форму смазать жиром, посыпать 1 ч. ложкой молотого миндаля, выложить в нее творожную массу и разровнять. Сверху посыпать оставшимся миндалем. Выпекать при 175 ˚С около 1 ч.

Торт песочный с творожно-фруктовым кремом

0,75 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 75 г сливочного масла, 1 яйцо, 2 ст. ложки сметаны, тертая цедра лимона, по щепотке соды и соли.

Для крема: 400 г творога, 150 г сахара, 1 ст. ложка лимонного или 2 ст. ложки апельсинового сока, тертая лимонная или апельсиновая цедра, 2–3 апельсина или 250 г фруктового компота (яблочного, грушевого, абрикосового), 100 мл молока, 3 ч. ложки желатина, 3 ст. ложки воды, 1 стакан 35 % — ных сливок.

Для украшения: 50—100 г шоколада.

Маргарин взбить с сахаром. Добавить, продолжая взбивать, яйцо, тертую лимонную цедру (апельсиновую), сметану и смешанную с пищевой содой муку.

Тесто выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную панировочными сухарями или толченым печеньем, разровнять.

Выпекать в заранее прогретой духовке на среднем огне 25–30 мин и охладить, не вынимая из формы.

Творог смешать с небольшим количеством молока. Добавить сахар, тертую лимонную или апельсиновую цедру, нарезанные на кусочки фрукты, замоченный и разведенный в небольшом количестве воды желатин. В последнюю очередь ввести взбитые сливки.

Творожный крем выложить поверх песочного коржа в форму. Посыпать сверху тертым шоколадом и поставить в холодильник. Торт лучше приготовить накануне подачи к столу, чтобы творожный крем успел застыть.

Вместо фруктов в крем можно положить малиновый джем, клубничное или смородиновое варенье. Сахар добавить по вкусу.

Торт миндальный

400 г миндаля, 400 г сахара, 7 белков.

Для крема: 100 г шоколада, 50 г какао, 3 ст. ложки молока, 4 яйца, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванильного сахара.

Миндаль пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, добавить белки, хорошо перемешать в кастрюле, поставить на паровую баню и, непрерывно помешивая, держать на пару до тех пор, пока масса не загустеет и не побелеет. Лист покрыть пергаментной бумагой, смазать сливочным маслом, разложить миндальное тесто ровным слоем, накрыть такой же бумагой, смазанной маслом, и поставить в холодильник, чтобы тесто совершенно остыло.

Снять с теста бумагу, раскатать его в пласт толщиной 1 см, часть теста оставить для ранта. Положить в круглую форму, по краю выложить рант. Испечь в духовке со средним жаром, немного зарумянив. Потушить газ и оставить торт в духовке до тех пор, пока духовка не остынет, чтобы тесто хорошо высохло. Готовый торт переложить на доску и середину его наполнить кремом. Поставить на 8— 10 ч в холодильник.

Приготовление крема: растопить на водяной бане в кастрюле шоколад, какао и 3 ст. ложки молока. Снять с огня, добавить понемногу желтки, растертые с 1 стаканом сахара и ванильным сахаром. Растереть до мягкости масло, соединить с шоколадной массой и всю массу хорошо вымешать, добавить взбитые в густую пену белки, снова осторожно все вымешать и разложить ровным слоем на выпеченном торте.

Торт с консервированными вишнями

1 банка компота из вишен, 50 г сливочного масла, 1 стакан муки, 4 яйца, 1 стакан сахара, 1 пакетик разрыхлителя в порошке.

Слить сок из банки с консервированными вишнями. Вишни откинуть на дуршлаг, затем выложить в кастрюлю или чудопечь, дно и стенки которых обильно смазаны сливочным маслом.

Хорошо растереть 4 яйца со стаканом сахара добела, всыпать муку и разрыхлитель. Смесь хорошо размешать и выложить на вишни. Поставить в духовку и выпекать торт. Потом накрыть кастрюлю или форму круглым блюдом и опрокинуть на него торт. Затем пропитать его соком из компота.

Торт с финиками

250 г фиников, 125 г тертых миндальных орехов, 150 г сахара, 4 яйца (белки), 1 стакан свежих сливок.

Вынуть косточки из фиников, мелко нарезать их и перемешать с миндалем, сахаром и взбитыми белками. Смесь выложить в форму (на дно положить промасленную бумагу). Поставить в умеренно нагретую духовку примерно на 30 мин.

Подавать, украсив взбитыми сливками.

Торт из киви

6—7 киви, 10 г сливочного масла, 1 ч. ложка сахара.

Для крема: 2,5 стакана молока, 125 г сахара, 50 г муки.

Для крема шантиньи: 250 г свежих сливок, 4 яйца (желтки), 20 г сахара.

Для сиропа: 100 г сахара, 100 мл воды, 1 ст. ложка лимонада.

Приготовить крем: в кастрюле вскипятить молоко с половиной нормы сахара. В миске размешать желтки с оставшимся сахаром, добавить муку. Перемешивая, влить молоко. Перелить все снова в кастрюлю и поставить на малый огонь на 3 мин. При этом надо постоянно мешать. Охладить.

Приготовить сироп: на малом огне развести сахар, остудить, ароматизировать лимонадом.

Приготовить крем шантиньи: сливки взбить с сахаром, перемешать с охлажденным приготовленным кремом и очищенными и пропущенными через миксер 3 киви.

Форму (диаметром около 20 см) смазать сливочным маслом, посыпать сахаром.

Очистить 4 киви, нарезать кружочками, уложить их на дно и вокруг стенок формы. Положить половину приготовленного крема шантиньи.

Поставить в духовку, нагретую до 210 °С, на 15–20 мин.

Готовый торт разрезать по горизонтали на две части. Положить один из кружков в форму, слегка полить сиропом, покрыть оставшимся кремом, накрыть вторым кружком. Сверху полить сиропом. Поставить на 3 ч в холодильник.

Торт из фисташек с кофейным кремом

140 г очищенных фисташек, 140 г сахара, 3 яйца, 2 ст. ложки молотых сухарей.

Для крема: 200 г сливочного масла, 0,5 стакана крепкого свежеприготовленного кофейного настоя, 4 ст. ложки сахарной пудры.

Для украшения: рубленые фисташки.

Желтки, растертые добела с сахаром, смешать с молотыми фисташками, взбитыми в пену белками и сухарями. Полученную смесь вылить в хорошо смазанную форму для торта. Печь на среднем огне приблизительно 30 мин. Выпеченный корж извлечь из формы, разрезать вдоль на два пласта и прослоить их кремом.

Для приготовления крема масло тщательно растереть с пудрой, затем постепенно (по ложке) ввести в крем настой кофе. Верх торта намазать кремом и украсить рублеными фисташками.

Пирог с инжиром и черной смородиной

200 г слоеного теста, 12 штук инжира, 200 мл черносмородиновой наливки, 100 г свежих сливок, 200 г черной смородины, 100 г сахарного песка.

Тесто раскатать очень тонким слоем круглой формы диаметром около 30 см, выложить на слегка смоченный водой противень. Свежие сливки взбить и разложить тонким слоем на поверхности теста. Инжир нарезать кружочками, положить на крем, посыпать сахарным песком и черной смородиной. Противень поместить в духовку с температурой 210 °С на 20 мин. Черносмородиновую наливку разогреть, перелить в соусник и подавать к столу с еще теплым пирогом.

МАЛЬЧИШНИК

Традиционно накануне свадьбы жених устраивает для своих друзей мальчишник. Друзья обычно дарят жениху символические подарки, которые будут напоминать ему о бурной молодости, проведенной в мужской компании. Западная традиция дарить жениху на мальчишник торт, внутри которого его ждет полуобнаженная девица, еще не получила широкого распространения у нас. Но если у жениха (и обязательно у невесты!) хорошее чувство юмора, можете попробовать. Это своеобразное прощание с холостяцкой жизнью можно проводить дома, в кафе или на природе.

А вообще, мальчишник, как и девичник, — это не обязательно событие, связанное с предстоящей свадьбой. Так можно назвать просто мужскую компанию. Чаще всего мужчины собираются спонтанно, заранее не оговаривая место встречи и действия. Приносят с собой продукты и выпивку, этим и довольствуясь весь вечер. Но иногда мальчишник бывает спланирован заранее — например, собираются ребята проводить друга в армию или отметить последний день холостяка, о чем уже говорилось выше. Можно провести мальчишник дома. Кто же тогда будет заниматься оформлением и подготовкой праздничного стола? Тут и приходим на помощь мужчинам мы — женщины. В этом разделе подобраны такие рецепты, которые удовлетворят мужской вкус: солененькие печенья и пироги, которые будут хорошо сочетаться с пивом, а также пицца, мясные пироги, сырные, которые подойдут и к вину.

Пудинг из ржаного хлеба с клубникой

1,5 стакана тертого ржаного хлеба, 200–300 г земляники или клубники, 30 г сливочного масла, 100 мл портвейна или мадеры, 1 стакан сахарной пудры.

Тертый хлеб обжарить на сливочном масле. Добавить половину сахарной пудры, развести портвейном или мадерой.

Половину массы положить в выстланную бумагой форму и покрыть земляникой или клубникой, посыпать остатком сахарной пудры и выложить сверху остальную часть хлебной массы. Запекать в духовке.

Подавать со сливками.

Рассыпчатое печенье с тмином

125 г муки, 65 г сливочного масла, 100 г тертого вызревшего сыра сорта «Гауда», по одной щепотке соли и сахара, на кончике ножа тертого мускатного ореха, 1 яичный желток, 2–3 ст. ложки тмина, сливочное масло для смазывания противня.

Противень смазать жиром. Муку просеять на разделочную доску и в мучной горочке сделать углубление. По краям мучной горочки распределить хлопья сливочного масла. Положить в углубление тертый сыр, соль, сахар, мускат и быстро замесить песочное тесто (с наружной стороны к внутренней). Тесто разделить на 2 части, завернуть в алюминиевую фольгу или пергаментную бумагу и положить на 1 ч в холодильник. Предварительно разогреть духовку до температуры 200 °С. Оба куска теста раскатать друг за другом на рабочей площади, слегка посыпанной мукой, в пласт толщиной 1 см и вырезать из него колесиком прямоугольнички или квадраты. Смазать печенье взбитым яичным желтком, посыпать тмином, выложить на противень, смазанный жиром, и выпекать на среднем уровне духовки в течение 15 мин до золотистожелтого цвета.

Печенье для мужчин

Для теста: 100 г сыра, 200 г брынзы, 1 ст. ложка сахара, 1 стакан муки, 250 г сливочного маргарина, 2 яичных желтка, сода на кончике ножа.

Для смазывания: 2 яичных желтка.

Для обсыпки: 0,5 стакана измельченных ядер грецких орехов.

Брынзу залить на несколько часов горячей водой, чтобы она хорошо набухла. Воду слить. Брынзу и сыр (по отдельности) натереть на терке. Маргарин тщательно растереть, добавить брынзу и сыр, сахар, желтки, соду, тщательно перемешать, добавить муку и замесить однородное пластичное тесто.

Тесто раскатать толщиной 3–4 мм, нарезать гофрированным ножом, затем поверхность смазать желтком и посыпать орехами.

Выпекать при температуре 210–220 °С до золотистого цвета.

Печенье с пивом

Для теста: 2 стакана муки, 200 г сливочного масла или маргарина, 1 стакан пива, соль на кончике ножа.

Для смазывания: 1 яйцо.

Для отделки: тмин, кориандр, мак.

Масло тщательно растереть до кремообразного состояния, добавить пиво, соль, муку и замесить однородное тесто. Дать тесту «отдохнуть» 20 мин, прикрыв холщовой салфеткой, чтобы тесто не обветрилось.

Затем раскатать тесто тонким слоем толщиной 3–4 мм, наколоть его вилкой, смазать взбитым яйцом, посыпать тмином, маком, кориандром, нарезать в виде палочек.

Выпекать при температуре 220 °С до золотистого цвета.

Творожные соленые палочки

500 г творога, 250 г сливочного масла или маргарина, 300 г муки, 1 ч. ложка соли.

В творог, пропущенный через мясорубку и круто посоленный, добавить масло, муку и все хорошо перемешать. Из полученного творожного теста скатать колбаски толщиной в палец, нарезать их длиной по 8—10 см, уложить на противень и выпекать в негорячей духовке 25 мин.

Фаршированное сухое печенье (английская кухня)

Для лепешек: 225 г блинной муки, 0,5 ч. ложки соли, 0,5 ч. ложки горчичного порошка, 125 г тертого сыра, 150 г молока, половинки грецких орехов.

Для начинки: 125 г тертого сыра, 6 ст. ложек размягченного сливочного масла, 60 мл густых сливок, молотый черный перец, соль.

Просеять муку, соль и горчичный порошок в миску. Растереть со сливочным маслом, добавить три четверти сыра. Влить молоко и перемешать. Выложить на посыпанную мукой поверхность, слегка вымесить и раскатать в пласт толщиной 1 см. Вырезать из теста кружки и уложить на противень. Посыпать оставшимся сыром, сверху на каждый положить половинку грецкого ореха.

Запекать 10 мин при температуре 230 °С. Вынуть из духовки, дать остыть.

Приготовить начинку: растереть вместе сыр, соль, перец, сливочное масло и сливки. Кусочки печенья разломить пополам и начинить сырной массой.

Печенье с сыром

Для теста: муки 1,5 граненых стакана, 200 г сливочного масла, 240 г тертого сыра, черный молотый перец, 1 щепотка соли, 150 мл молока, 2 яйца.

Для крема: 200 г сливочного масла, 300 г тертого сыра, 4 желтка, красный и черный молотый перец, соль по вкусу.

Замесить не очень крутое тесто и выдержать его в холодном месте 30 мин, затем раскатать в пласт толщиной около 2 мм и вырезать рюмкой кружочки диаметром 4 см. Смазать кружочки яйцом и выпекать в сильно нагретой духовке. Выпеченные кружочки соединить попарно при помощи крема.

Для приготовления крема взбить сливочное масло в пену и постепенно добавить в него тертый сыр, желтки, красный и черный перец, соль по вкусу.

Пирог со шпиком и сыром

300 г муки, 185 г сливочного масла, 3 яйца, 200 г копченого шпика, 100 г сыра, 2–3 стакана молока, черный перец, соль.

Замесить тесто из 300 г муки, 175 г сливочного масла, щепотки соли и 1 яичного желтка. Раскатать его в пласт, переложить на смазанный жиром глубокий противень и наколоть в нескольких местах вилкой. 200 г копченого шпика нарезать тонкими кусочками, поджарить, чтобы стали прозрачными, выложить ровным елоем на тесто, покрыть сыром, нарезанным тонкими ломтиками, и залить смесью из 2 яиц, холодного молока, оставшегося сливочного масла и черного перца.

Запекать в умеренно горячей духовке 20 мин до образования румяной хрустящей корочки.

Пицца с грибами и сыром

Для теста: 250 г пшеничной муки, 150 г сливочного маргарина, 1 яйцо, 3 ст. ложки молока, 1 ч. ложка соли.

Для начинки: 500 г свежих грибов, 30 г сливочного маргарина, 1 ст. ложка (с горкой) пшеничной муки, 1 стакан молока или сметаны, 3 яйца, 200 г сыра, черный молотый перец, мускатный орех по вкусу.

Растопить маргарин и из указанных компонентов замесить пресное тесто. Поставить его на 1 ч в холодильник.

Подготовленные грибы отварить, дать остыть, положить поверх раскатанного и уложенного в форму (или на сковороду) теста, залить их взбитой массой из яиц, молока, сметаны, тертого сыра и пряностей.

По краю формы на поверхности теста положить, как бордюр, жгутик из теста и прижать его к лепешке.

Выпекать около 30–45 мин при температуре примерно 225 °*C*.

Подавать в охлажденном виде как закуску к пиву или вину.

Пицца со шкварками

500 г готового слоеного теста.

Для начинки: 200 г шкварок, 200 г сыра, 4 яйца, 200 г сметаны, мускатный орех, черный молотый перец по вкусу.

Раскатать тесто в виде круглой лепешки и уложить в форму для выпечки пиццы.

Поверхность теста равномерно посыпать шкварками, тертым сыром, залить взбитыми со сметаной яйцами с добавлением молотого мускатного ореха и черного молотого перца.

Поставить в разогретую духовку и выпекать при средней температуре до готовности.

Пицца с индейкой

Для теста: 200 г муки, 0,5 ч. ложки соли, 10 г дрожжей, 0,5 стакана теплой воды, 0,5 ч. ложки сахара, 1 ст. ложка растительного масла.

Для начинки: 600 г протертых помидоров, 1 ст. ложка майорана, соль, молотый черный и красный перец, 1 стручок сладкого перца, по одной банке консервированной красной фасоли и кукурузы, 150 г овечьего сыра, 600 г грудки индейки, 1 ст. ложка растительного масла, 50 г тертого сыра честер.

Замесить дрожжевое тесто на опаре, раскатать в слой толщиной 5 мм и выложить на противень. Смешать протертые помидоры со специями, добавить немного масла и подогреть на сковороде. Нарезать сладкий перец и перемешать с фасолью и кукурузой. Добавить нарезанный кубиками овечий сыр. Мясо индейки нарезать мелкими кусочками и обжарить в масле, посолить. Выложить на тесто томаты, затем мясо и овощи. Посыпать тертым сыром и поместить в духовку на 20 мин.

Лотарингский пирог с салом из слоеного теста

Для теста: 200 г пшеничной муки, 150 г сливочного масла, 1 яичный желток, 1–2 ст. ложки ледяной воды, соль.

Для начинки: 250 г постного бекона, 250 г репчатого лука, 4 яйца, 125 мл сливок, 200 г тертого сыра, 1 пучок зеленого лука, черный молотый перец, тертый мускатный орех вкусу.

Приготовить рубленое слоеное тесто. Раскатать тесто в круглую лепешку. Охлажденными руками плотно уложить лепешку в форму, приподняв края теста. Многократно проколоть вилкой и выпечь до полуготовности.

Бекон нарезать маленькими кубиками и обжарить на сковороде под крышкой.

Репчатый лук нарезать небольшими кубиками, добавить к бекону и пассеровать до прозрачности.

Смешать яйца, сливки, сыр и мелко нарезанный зеленый лук, заправить солью, перцем и мускатным орехом.

Бекон и репчатый лук уложить на лепешку, полить яичной массой и запечь в духовке на среднем огне.

Пирог со шпиком из пресного теста по-французски (киш)

Для теста: 150 г пшеничной муки, 50 г сливочного масла, 1 щепотка соли.

Для начинки: 100 г шпика, 250 мл сливок, 2–3 яйца, 25 г сливочного масла или маргарина, молотый перец, соль.

Замесить тесто из муки, масла, яиц, щепотки соли, воды. Выставить тесто на холод.

Шпик нарезать кубиками и обжарить. Сливки взбить, осторожно добавляя яйца, сильно посолить и поперчить.

Затем раскатать тесто и выложить в небольшую форму (края теста приподнять, чтобы получился бортик). Выложить на тесто обжаренный шпик и залить сверху сливками, взбитыми с яйцами. Форму поставить в предварительно разогретую духовку и выпекать 30 мин при средней температуре.

Подавать с зеленым салатом.

Пирог с мясом по-татарски

Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 6 ст. ложек густой сметаны, 50—100 г сливочного масла или маргарина, 1 ст. ложка сахара, 0,25 ч. ложки соды, 0,25 ч. ложки соли.

Для начинки: 300 г мякоти говядины, 300 г картофеля, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 100 мл мясного бульона, 0,25 ч. ложки черного молотого перца, соль.

Приготовить тесто на соде, отделить от него три четверти и раскатать в пласт толщиной 5–6 мм. Положить пласт на смазанную маслом сковороду так, чтобы края свисали через борт сковороды.

Сырое мясо и очищенный сырой картофель мелко нарезать, добавить поджаренный лук, перец, соль и все перемешать и выложить горкой на пласт теста. Края теста загнуть над начинкой складочками. Из оставшегося теста сделать шарик величиной с грецкий орех и лепешку, которой закрыть отверстие. Защипнуть края верхней и нижней лепешек красивым фигурным швом. В верхней лепешке сделать маленькое отверстие, в которое вложить шарик из теста. Выпекать пирог в духовке 1–1,5 ч при температуре 160–180 °С. Через час снять шарик, влить в отверстие бульон и допечь до готовности.

Так же готовят башкирский пирог «вакбалеш», только для начинки берут баранину и рис, сваренный до готовности.

Луковояблочный пирог

Для теста: 1 стакан муки, 1 ч. ложка разрыхлителя, 100 г творога, 4 ст. ложки молока, 4 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 400 г репчатого лука, 50–80 г копченой грудинки, 1 ст. ложка сливочного масла, 4 яблока, 1 стакан сметаны, 3 яйца, 100 г тертого сыра, соль и перец по вкусу.

Муку просеять через сито, смешать с разрыхлителем и солью. (Вместо разрыхлителя можно использовать гашенную уксусом соду.) Добавить растительное масло, молоко и протертый сквозь сито творог. Все тщательно перемешать и поставить в холодильник примерно на полчаса. Грудинку нарезать мелкими кубиками и слегка обжарить. Лук нашинковать тонкими колечками и обжарить на сливочном масле. Яблоки очистить от кожицы, вынуть сердцевины и нарезать тонкими ломтиками. Смешать их с луком, сметаной, яйцом и тертым сыром. Тесто раскатать в ровный пласт, положить его в глубокую сковороду или форму, смазанную маслом, чтобы оно закрывало дно и стенки формы, слегка посыпать манной крупой, выложить начинку, поверх нее — обжаренную грудинку. Края пирога загнуть, вылепить аккуратный бортик. Выпекать пирог в слегка нагретой духовке примерно 1 ч.

Луковый пирог

Для теста: 1 стакан муки, 75 г маргарина, 3 ст. ложки сметаны.

Для начинки: 4 крупные луковицы, 1–2 ст. ложки муки.

Для смазки и обсыпки: 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 50—100 г твердого сыра.

Репчатый лук нарезать тонкими полукольцами, обжарить в масле до золотистого цвета (за 1–2 мин до того, как снять лук с огня, присыпать его мукой), остудить. Приготовить тесто. Для этого нужно смешать муку, размягченный маргарин и сметану и слепить из получившейся массы колобок. Чтобы приготовить смесь для смазки, яйца надлежит взбить вместе со сметаной. Для обсыпки натереть сыр на средней терке. Форму для выпекания смазать небольшим количеством маргарина, руками размять по ней тесто (слой должен быть ›гонким), выложить на него начинку, полить смазкой и посыпать сыром. Выпекать при температуре 200 ”С **в** течение 35–40 мин.

Пирог со шпиком и яблоками по-канадски

Для теста: 1,5 стакана муки, 2 ст. ложки топленого масла, 1 ст. ложка свиного жира, 2–3 ст. ложки молока, 2–3 ст. ложки газированной воды или лимонада, щепотка соли.

Для начинки: 250 г соленого шпика, 0,5 кг яблок, 1 стакан пива или сухого вина, корица, молотый мускатный орех, толченая гвоздика.

Замесить тесто и разделить на две части. Раскатать их в два пласта, по размерам противня или формы, в которой будет выпекаться пирог.

Нарезать ломтиками шпик и очищенные от кожуры яблоки.

Положить пласт теста в смазанную жиром форму, сверху покрыть половиной шпика, затем слоем яблок и остальным шпиком. Залить стаканом вина или пива, в которое для аромата прибавить немного корицы, мускатного ореха и толченой гвоздики. Покрыть другим пластом теста. Выпекать 1,5 ч в умеренно горячей духовке.

Пирог с квашеной капустой

Для теста: около 8 стаканов муки, 2,5 стакана воды, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1 ст. ложка уксуса, 1 щепотка соды, 1 щепотка соли.

Для начинки: около 500 г квашеной капусты (кочан средней величины), 5–6 ст. ложек подсолнечного масла, 1 стакан толченых орехов.

Для смазывания: 1,5 стакана подсолнечного масла.

Замесить тесто на воде, добавив столько муки, чтобы тесто можно было раскатывать.

От хорошо вымешенного теста отрезать кусок и, сформовав из него 4 шарика величиной с яйцо, раскатать из них 4 листа теста по размерам противня, предназначенного для выпекания пирога. Раскатанные листы теста сначала подсушить, потом выпечь в духовке с обеих сторон и наложить один на другой.

Из оставшегося теста сформовать 8 шариков и, раскатав их в виде лепешек величиной с десертную тарелку, смазать подсолнечным маслом, соединить по 4 и раскатать в 2 листа по размерам на 6–7 см больше противня.

Уложить один из раскатанных листов на смазанный подсолнечным маслом противень, сбрызнуть его также подсолнечным маслом. Поместить на него один за другим запеченные листы теста, нанося на них равномерно, но не сплошным слоем фарш из тушеной капусты и сбрызгивая подсолнечным маслом. Сверху уложить, присобрав, второй раскатанный лист теста и соединить края. Сбрызнуть пирог подсолнечным маслом и выпечь в средненагретой духовке.

Подать холодным.

Фарш приготовить следующим образом: квашеную капусту положить в кастрюлю, полить подсолнечным маслом и тушить, добавляя периодически понемногу воды. Готовую капусту снять с огня, охладить и затем смешать с орехами.

Шпинатник с пряными травами

Для теста: около 4 стаканов муки, 1 стакан жира, 1 стакан кислого молока, 0,25 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 1 кг шпината, 0,75 стакана тертой брынзы, 2–3 ст. ложки жира, 3–4 яйца, 1 луковица, 1 пучок зелени петрушки, 1 пучок укропа, соль.

Перебрать шпинат, промыть его, нарезать, слегка посолить, поставить на огонь и тушить до мягкости. Готовый шпинат откинуть на сито, дать стечь воде и смешать с брынзой, жиром, яйцами, луком, измельченным на терке, петрушкой и укропом, нарезанными крупно.

Замесить тесто на молоке из такого количества муки, чтобы тесто можно было раскатывать. Разделить тесто пополам и раскатать в 2 листа по размеру противня. Один лист уложить на противень так, чтобы тесто покрыло и его борта, сверху выложить ровным слоем фарш и накрыть его другим раскатанным листом. Сбрызнуть шпинатник жиром и выпечь в средненагретой духовке.

Подать с кислым молоком.

Винный пирог

300 г муки, 200 г сливочного масла, 200 г сахара, 1 ст. ложка ванильного сахара, 3 яйца, 1 лимон, 200 мл белого вина, 3 ст. ложки рома, 50 г крахмала, 3 ч. ложки разрыхлителя.

Для глазури: 150 г сахарной пудры, 3ет. ложки лимонного сока.

Масло взбить с сахаром и ванильным сахаром. Постепенно подмешать яйца. Из лимона выжать сок. Лимонную цедру натереть и вместе с соком ввести в масляную массу. Смешать муку, крахмал и разрыхлитель, вместе со 100 мл вина и ромом ввести в масляную массу и замесить тесто.

Духовку нагреть до 180 °С. Форму смазать маслом и посыпать толчеными сухарями. Тесто выложить в форму и выпекать 45 мин на середине духовки.

Проткнуть пирог в нескольких местах деревянной палочкой и в углубления влить оставшееся вино. Дать пирогу немного остыть.

Сахарную пудру растворить в лимонном соке и смазать глазурью пирог.

Пирог с тыквой по-американски

Для теста: 250 г муки, 150 г сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, щепотка соли.

Для начинки: 1 кг тыквы, 100 г сахара, 2 ст. ложки коньяка, щепотка тертого мускатного ореха, 2 яйца, 4 ст. ложки молока или сливок, 0,25 ч. ложки имбиря, 0,5 ч. ложки корицы, соль на кончике ножа, тертая цедра 0,5 лимона.

Сливочное масло взбить, добавить просеянную муку, сахар, соль, замесить тесто и убрать на 1 ч в прохладное место.

Тыкву очистить, удалить семечки. Нарезать тыкву на дольки и запекать в слабонагретой духовке в течение 1 ч. Когда тыква станет мягкой, протереть ее сквозь сито.

Полученное пюре (примерно 1 стакан) смешать с сахаром, коньяком, желтками, молоком, сливками и специями. Отдельно взбить белки и осторожно смешать их с тыквенной массой.

Тесто раскатать в круглую лепешку. Уложить ее на сковороду или в форму для торта, приподняв края лепешки, чтобы получился бортик. На лепешку выложить начинку.

Выпекать пирог в предварительно разогретой духовке в течение 10 мин на сильном огне. Затем уменьшить огонь и продолжать выпекать еще 30 мин.

Праздничная кулебяка по-русски

Для теста: 1–1,2 кг пшеничной муки, 2 стакана молока, 50 г свежих дрожжей, 400 г сливочного масла, 6 яиц, щепотка соли.

Для начинки: 600–800 г свежей рыбы без костей, 5 луковиц, 600 г сливочного масла, 0,5 стакана зелени укропа, 3 стакана гречневой крупы (ядрицы), 2 яйца, 800 г семги или провесной осетрины, 1 яйцо для смазывания.

Половину муки смешать с разведенными в молоке дрожжами, взбить до появления пузырей и поставить в теплое место. Когда тесто поднимется, добавить соль, желтки, теплое растительное масло, хорошо перемешать, всыпать оставшуюся муку и одновременно ввести взбитые в стойкую пену белки. Замесить тесто и дать ему подняться.

Свежую рыбу обжарить на сливочном масле (200 г) вместе с мелко нарезанным луком. В готовую рыбу добавить мелко нарезанную зелень укропа и все хорошо порубить.

Перебрать гречу, растереть ее с сырыми яйцами, рассыпать на доске и высушить. Слипшиеся крупинки растереть.

Вскипятить 2,5 стакана воды вместе с 400 г сливочного масла. В закипевшую воду положить подготовленную гречу, соль и хорошо перемешать. Закрыть крышкой и поставить в духовку.

Когда крупа разопреет, смешать ее с готовым рыбным фаршем.

На большое овальное металлическое блюдо уложить раскатанное тесто (толщиной 1 см). На середину теста, оставив такие края, чтобы можно было потом соединить их друг с другом, горкой выложить половину начинки, разровнять ее. Поверх начинки положить нарезанную ломтиками семгу, а на нее — оставшуюся начинку. Соединить противоположные края теста: защипнуть шов, поверхность и бока наколоть вилкой, смазать яйцом, посыпать молотыми сухарями и поставить в горячую духовку.

Готовую кулебяку прикрыть пергаментом или калькой и укутать скатертью.

СВАДЕБНЫЙ СТОЛ

Свадебное застолье — один из немаловажных моментов свадьбы. Раньше, например, свадебный пир зачастую продолжался не один день. Угощение всегда было обильным, принято было, чтобы часть еды гости могли забрать с собой.

В традиционное свадебное меню в Германии входили куриный суп, телячье и свиное жаркое, ветчина с квашеной капустой, рисовая каша с изюмом. В некоторых областях Австрии считалось, что на свадебном столе обязательно должны быть рыбные блюда, так как икра — символ плодородия. Да и других пожеланий достатка, плодородия, доброго потомства хватало. Так, в Швейцарии к столу обязательно подавали пироги с мясной начинкой. Самый большой пирог ставился перед невестой, вот только начинкой в нем служили… детские соски, игрушки и нагрудники.

Ни один свадебный стол на Руси не обходился без огромного многослойного пирога — курника. В некоторых областях России и сейчас на другой день после свадьбы молодая жена печет пирог. Этим пирогом и чаркой вина на подносе молодая потчует гостей, а они, отведав то и другое, кладут на поднос деньги.

Несколько нижеприведенных рецептов помогут разнообразить ваш свадебный сладкий стол.

Торт белковый со взбитыми сливками

4 белка, 1,25 стакана сахара.

Для крема: 2 стакана 35 %ных сливок.

Для украшения: свежая малина, клубника, ломтики апельсина, ананаса, шоколад.

Выпечь 2 коржа из взбитых с сахаром белков.

Один корж положить на подставку для торта или плоское блюдо, намазать примерно половиной всех взбитых сливок и покрыть вторым коржом.

На торт выложить ложкой или отсадить из кондитерского мешочка с узорной трубочкой взбитые сливки. Украсить ягодами малины, клубники, ломтиками апельсина или ананаса, фруктами, шоколадом.

Такой же торт можно «собрать» из небольших безе, а в качестве украшения добавить рубленые орехи.

Торт арахисовый

1,5 стакана сахарной пудры, 280 г арахиса, 8 яиц, 50 г шоко л ада, 1 ст. ложка молотого кофе.

Для крема: 150 г измельченного арахиса, 0,25 стакана сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 1 ст. ложка рома или коньяка.

Для шоколадной глазури: 0,5 стакана сахарной пудры, 1 ч. ложка воды, 70 г шоколада.

Яичные желтки растереть с сахарной пудрой добела. Добавить измельченный арахис, тертый шоколад, молотый кофе, взбитые в крепкую пену белки, все осторожно перемешать ложкой. Готовое тесто выложить в две одинаковые тортовые формы, смазанные маслом и обсыпанные мукой.

Выпекать в только что зажженной духовке на маленьком огне, чтобы коржи хорошо подсохли. Выпеченные и охлажденные коржи промазать кремом, соединить. Верх покрыть шоколадной глазурью.

При желании торт можно украсить взбитыми сливками и слегка поджаренными орехами.

Для крема масло взбить с сахарной пудрой, добавить измельченный арахис, по каплям втереть ром или коньяк.

Для глазури шоколад растопить на водяной бапе. Добавить воду и сахарную пудру, тщательно растереть деревянной лопаточкой до блеска.

Суфле горящее

5 яиц, 100 г муки, 100 г сливочного масла, 500 мл молока, 1 неполный стакан сахара, три четверти стакана цукатов, 100 мл рома.

Обжарить слегка муку в сливочном масле и разбавить молоком. Добавить сахар и варить на слабом огне до сгущения.

Снять крем с огня и мешать, а когда он немного остынет, ввести по одному желтки. Белки взбить в крепкую пену и добавить по ложке в крем при легком помешивании.

Выложить половину крема в огнеупорную посуду, смазанную маслом и подпыленную мукой, и посыпать мелко нарезанными дукатами. Поверх цукатов нанести остальную часть крема.

Выпечь суфле в умеренно нагретой духовке.

Подать сразу, пока суфле не осело. Перед подачей полить его ромом и зажечь.

Печенье «Ишль» (австрийская кухня)

220 г муки, 275 г сливочного масла, 150 г сахара, 175 г толченого миндаля, щепотка корицы, 4 ст. ложки джема, 2 ст. ложки сахарной пудры.

Замесить тесто из муки, сливочного масла, сахара, миндаля, корицы. Раскатать в пласт толщиной 0,3 см. Вырезать кружочки диаметром 5–6 см.

Половину кружочков отложить в сторону, а в оставшихся вырезать по три отверстия диаметром 1 см.

Переложить все кружочки на противень и выпекать 10–15 мин в нагретой до 170 °С духовке, не давая им сильно подрумяниваться. Охладить. Целые кружочки смазать джемом и накрыть кружочками с отверстиями. Посыпать сверху сахарной пудрой.

Печенье белковое кокосовое

3 белка, 6 ст. ложек сахарной пудры, мякоть 1 кокосового ореха.

Натереть на мелкой терке белую часть мякоти кокосового ореха и подсушить ее в духовом шкафу при открытой дверце.

Взбить в крутую пену белки с сахарной пудрой и смешать с натертым кокосовым орехом. Сформировать из смеси шарики и поместить их на промасленную бумагу. Выпекать в умеренно нагретом духовом шкафу в течение 20 мин.

Парижское печенье

110 г толченого фундука, 110 г сахара, 1 белок, 1 ч. ложка абрикосового джема.

Для глазури: 175 г сахарной пудры, 3 капли лимонного сока, 1 белок.

Из фундука, сахара, белка и джема замесить тесто. Раскатать в пласт толщиной 0,6 см и разрезать на полоски шириной 6 см. Покрыть глазурью и дать обсохнуть. Нарезать полоски поперек на кусочки шириной 1,5 см. Противень густо смазать жиром.

Выложить приготовленные полоски и выпекать 10–15 мин при температуре 150 °С.

Меренги с миндалем

220 г сахара, 7 белков, 330 г мелко нарубленного миндаля без кожицы.

Сахар и белки взбить на пару в очень густую пену. С помощью 2 чайных ложек выложить полученную массу на противень, смазанный жиром и посыпанный мукой, в виде маленьких шариков. Густо посыпать сверху рубленым миндалем.

Выпекать 10–15 мин при температуре 140 °С до чуть золотистого цвета. Подавать с мороженым.

Рулет на вине с орехами

Примерно 3–4 стакана муки, 1 стакан белого вина, 1 стакан растительного масла, 1 стакан сахара, 2 желтка.

Для начинки: 50 г орехов, 0,5 стакана сахара, 2 ст. ложки порошка какао, 2 белка.

Желтки растереть с сахаром, добавить, не переставая размешивать, вино и растительное масло, под конец добавить понемногу муку, сколько войдет, чтобы тесто было нежным, но достаточно плотным для раскатывания.

Раскатать тесто в тонкий пласт и намазать начинкой, приготовленной из молотых орехов, сахара, какао и белков, взбитых в пену. Свернуть рулет, разрезать поперек на 2–3 небольших рулета, защипнуть их концы, чтобы начинка не вытекала.

Рулеты положить на смазанный жиром лист и печь в средненагретой духовке 20–25 мин.

Пирог воздушный шоколадный с изюмом и миндалем

Две трети стакана муки, три четверти стакана сахарной пудры, 5 белков, 50 г сливочного масла, 50 г миндаля, 50 г изюма, 50 г шоколада.

Для обсыпки: сахарная пудра.

Белки взбить в устойчивую пену. Добавить сахар и взбивать до загустения. В пену добавить растертый миндаль, изюм, тертый шоколад, растопленное чуть теплое масло и муку.

Тесто выложить в смазанную маслом и обсыпанную мукой кексовую форму и выпекать в разогретой духовке на небольшом огне 30 мин.

Выпеченный пирог охладить в форме, затем выбить из нее, нарезать ломтиками, которые обсыпать сахарной пудрой.

Торт «Хлеб-соль» из ржаного хлеба

Для теста: 3 стакана тертого хлеба, 6 яиц, 1 стакан сахара, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан молотых орехов,

1 ст. ложка панировочных сухарей, 1 ст. ложка маргарина.

Для крема: 2 ст. ложки охлажденного сливочного масла,

2 ст. ложки сгущенного молока, 1 ст. ложка какао.

Желтки растереть с сахаром и постепенно добавить растертое сливочное масло, тертый ржаной хлеб, молотые орехи. Когда масса станет однородной, добавить взбитые белки.

Массу поместить в сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и выпечь в духовке.

Остывший торт покрыть шоколадным кремом и поставить на 30 мин в холодильник. Затем вырезать на поверхности место для солонки. Наполнить солонку солью и преподнести новобрачным.

Торт «Свадебный» по-английски

4 стакана муки, 2 стакана сахара, 4 яйца, 1 стакан изюма без косточек, по 0,5 стакана сваренных в сахаре лимонов и апельсинов, 0,5 стакана толченых ядер сладкого миндаля, 0,5 стакана измельченных цукатов, 1 рюмка рома, 0,5 ста

кана муки для посыпки форм, мармелад или варенье для начинки.

Сливочное масло растереть, вмешать сахар, растирать до получения однородной массы (15 мин). Добавить в полученную массу взбитые сырые желтки, распаренный изюм, сваренные в сахаре измельченные фрукты и ром.

Ввести взбитые в пену белки и, постепенно добавляя муку, раскатать из полученной массы три круглые одинаковые лепешки, выпечь в духовке.

Сложить лепешки одна на другую, переслаивая мармеладом или вареньем. Можно покрыть глазурью и украсить цукатами.

ДЕТСКИЙ ПРАЗДНИК

У вашего малыша праздник и он собирается пригласить гостей? Тогда этот раздел для вас, дорогие родител и. Ребенок всегда ждет этого события, хочет, чтобы было весело и вкусно, чтобы праздник всем запомнился и понравился. Вы просто обязаны ему в этом помочь! Раздел, посвященный необычной

выпечке для детского праздника, поможет вам приготовить что-нибудь вкусненькое, ведь все мы знаем, какие они лакомки — эти дети!

Печенье «Грибочки»

Светлое тесто: 9—10 полных с горкой столовых ложек муки, 250 г сливочного маргарина, 1 тонкий стакан сахарной пудры или мелкого сахарного песка, 1 яйцо, 0,5 натертого на мелкой терке вместе с цедрой (но без семечек) лимона, на кончике ножа питьевой соды.

Темное тесто (с какао): 8 полных с горкой столовых ложек муки, 250 г сливочного маргарина, 1 тонкий стакан сахарной пудры, 1 яйцо, 2 ст. ложки какао, на кончике ножа питьевой соды, 1 ч. ложка сока лимона.

Для смазывания: 1 яйцо.

Раскатать из темного теста шарики произвольного размера и придать им форму шляпки, поверхность смазать яйцом. Выпекать при температуре 180–200 ˚С.

Раскатать светлое тесто и вылепить ножки (один конец должен быть слегка заостренным, другой — тупым). Тупой конец ножки смазать яйцом, обмакнуть в мак. Выпекать до готовности при температуре 180–200 ˚С.

В шляпке 4грибочка» тонким острым лезвием ножа осторожно высверлить отверстие, смазать яйцом и вставить заостренный конец ножки. Склеенные «Грибочки» на 3–5 мин поместить в духовку. Можно сделать «Грибочки» полностью из белого теста, покрыв затем шляпки шоколадной глазурью.

Печенье «Малютка»

200 г муки, 200 г сливочного маргарина, 200 г сахарной пудры, 3 яйца.

Маргарин взбить с сахарной пудрой, ввести яйца и продолжать взбивать массу до полного растворения кристаллов сахара, после чего всыпать муку и замесить тесто.

Тесто отсадить из кондитерского мешка через гладкую круглую трубочку в виде капелек величиной с небольшую монетку на противни, застланные калькой. Выпекать при температуре 200–210 °С.

Подать к детскому столу с молоком или соком.

Хворост «Игрушки»

400 г муки, 5 чайных ложек мелкого сахарного песка или сахарной пудры, 5 яиц, 0,75 тонкого стакана сливок, 400 г топленого масла.

Яйцо растереть с сахаром, добавить соль и перемешать до получения однородной массы. В деревянную или эмалированную широкую миску просеять горкой муку. В центре горки сделать углубление и, постепенно вливая в него полученную смесь, замесить крутое тесто.

Раскатать тесто ровным слоем толщиной около 1 мм и с помощью выемок для печенья вырезать фигурки зверушек, птичек, рыбок, бабочек. Фигурки можно вырезать и тонким ножичком по трафаретам из плотной бумаги или картона. Из отдельных элементов, склеенных яичным белком и выдержанных некоторое время для прочности, можно сделать фигурки деда мороза, снеговика.

Обжаривать в разогретом топленом масле. Украсить ядрами орехов, изюмом (изюминка — глазок, тонкие полоски теста — усики, ушки). Готовые охлажденные изделия можно посыпать сахарной пудрой или какао.

Хворост подавать с чаем, молоком или соком.

«Чакчак»

500 г муки, 5 яиц, 3–4 ст. ложки молока, 2 кусочка сахара, 1 ст. ложка водки, щепотка соли, 1 кг жира (для фритюра).

Для маковоореховой смеси: 500 г меда, 0,5 стакана сахара, 0,5 стакана мака, 0,5 стакана крупно рубленных ядер орехов.

Желтки отделить от белков, растереть с сахаром добела, посолить, соединить со взбитыми белками, молоком, водкой, после чего замесить крутое тесто, завернуть его в чуть влажную салфетку и дать выстояться 15–20 мин, затем тесто тонко раскатать, нарезать лаптой и обжарить во фритюре.

В горячий сахарномедовый сироп засыпать сначала обжаренный во фритюре чакчак, затем маковоореховую смесь, все быстро и тщательно перемешать, положить на блюдо в виде пирамиды.

Приготовление маковоореховой смеси: мак залить крутым кипятком на 3 мин, затем потолочь в ступке, смешать с орехами, дать постоять в закрытой посуде.

Приготовление медового сиропа: мед растопить, соединить с сахаром, прокипятить. С сиропа удалить пену и уварить его до пробы на средний шарик.

Печенье «Дюймовочка»

2 тонких стакана муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан сметаны, 100 г густого яблочного или сливочного джема.

Масло размять в миске, добавить сметану, тщательно перемешать до получения однородной массы, всыпать муку и замесить однородное пластичное тесто. Оставить его на 15–20 мин полежать, покрыв салфеткой, чтобы не обветрилось. Тесто раскатать очень тонко, тщательно и часто его наколоть, мелкой выемкой вырезать цветки размером не более 2,5–3 см. Испечь в духовке при температуре 180–200 °С до светлозолотистого цвета, охладить. Печенье склеить с помощью густого яблочного джема (или любого другого фруктового джема) по два цветка вместе.

Подать на стол к чаю или соку.

Банановый кекс

3 очень спелых банана, 1 стакан сахара, 2 яйца, 125 г сливочного масла, 0,25 стакана муки, 0,25 стакана молока, соль по вкусу.

Бананы размять вилкой, добавить взбитые в пену яйца, сахар и все смешать в большой посуде. Используя миксер, взбивать смесь до полного растворения сахара.

Масло растопить на медленном огне, затем охладить до комнатной температуры. Помешивая банановую смесь, добавить масло, всыпать муку и влить молоко и замесить тесто.

Смазать форму маслом и переложить в нее подготовленное тесто. Поставить форму в разогретую до 180 °С духовку и выпекать примерно 1 ч. Готовый кекс достать из духовки, дать постоять около 15 мин, после чего аккуратно выбить из формы.

Печенье из кукурузных хлопьев с шоколадом

230 г кукурузных хлопьев, 500 г шоколада, 250 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара.

Разломать шоколад на маленькие кусочки и растопить его вместе со сливочным маслом на водяной бане. Затем добавить в смесь ванильный сахар и охладить ее. Осторожно смешать хлопья с охлажденной шоколадномасляной массой. Чайной ложкой выложить маленькие горки на слегка смазанную маслом кальку или пергаментную бумагу. Поставить подготовленное печенье в холодильник и дать ему хорошо застыть. Затем осторожно снять с бумаги и положить на блюдо.

Такое печенье можно довольно долго хранить в жестяной коробке, переложив его пергаментной бумагой.

Пирожные «Американец»

200 г пшеничной муки, 100 г кукурузной муки, 25 г кукурузного крахмала, 0,5 ч. ложки ванилина, 250 г размягченного сливочного масла, 300 г меда, 200 мл сливок, 1 яйцо, 2 капли лимонного масла.

Пшеничную муку перемешать с кукурузной мукой, крахмалом и ванилином. 150 г масла взбить со 100 г меда. Постепенно подмешать мучную смесь, сливки и яйцо. Тесто тщательно вымесить и дать ему постоять 15 мин.

Столовой ложкой положить на противень 12 горок. Выпекать 15–20 мин в нагретой до 200 $^{\circ}C$ духовке. Подождать, когда остынут.

Оставшееся масло взбить и постепенно ввести в него оставшийся мед и лимонное масло. Гладкую сторону «Американца» смазать медовой массой.

Такие пирожные остаются свежими в течение 4 дней. Вкуснее всего они на следующий день после выпечки.

Пирог-дерево ко дню рождения

3 яйца, 75 г муки, 100 г сахара, 1 ст. ложка ванильного сахара, 50 г крахмала, 250 г земляничного джема, 1 яичный белок, 200 г сахарной пудры, 1 щепотка соли, разноцветная готовая кондитерская обсыпка.

Желтки отделить от белков. Белки с солью и 50 г сахара взбить в тугую пену. Желтки взбить с ванильным сахаром и остальным сахаром. Муку с крахмалом и взбитые белки ввести в желтковую массу и замесить тесто.

Духовку разогреть до 180 °С. Противень выложить фольгой, смазать ее маслом, выложить тесто и разровнять. Выпекать 15 мин до появления золотистой корочки, дать остыть и отделить от фольги.

Подготовить шаблон из бумаги: дерево с почти круглой кроной и толстым стволом. Из коржа острым ножом вырезать по шаблону 2 дерева. На один корж нанести слой хорошо вымешанного джема. На круглой части второго коржа вырезать отверстия, перевернуть его и положить поверх первого. Отверстия заполнить джемом.

Белок смешать с таким количеством сахарной пудры, чтобы получилась вязкая масса. Кисточкой нанести эту глазурь на дерево и украсить его разноцветной обсыпкой.

Торт бисквитный с мороженым

4 ст. ложки муки, 4 яйца, 1 ч. ложка пекарского порошка.

Для пропитки: 0,75 стакана сиропа или подслащенного яблочного сока.

Для начинки и отделки верха: 250 г консервированного или свежего ананаса, 250 г клубники, 250 г сливочного мороженого.

Для украшения: шоколад.

Подготовить бисквитное тесто. Разъемную форму смазать растопленным сливочным маслом и посыпать панировочными сухарями, вылить в форму тесто. Выпекать на небольшом огне примерно *20–25* мин.

Охлажденный бисквит разрезать на два пласта и сбрызнуть их сиропом или подслащенным яблочным соком.

Нижний пласт покрыть ломтиками ананаса и клубникой. Сверху положить второй пласт, слегка прижать. Поставить в холодильник.

Перед тем как подать торт к столу, выложить на него ложкой сливочное мороженое. Ложку каждый раз опускать в горячую воду, чтобы мороженое не прилипало к ней. Украсить торт клубникой и ломтиками ананаса, кусочками шоколада или шоколадной стружкой.

Вместо консервированного ананаса можно использовать консервированные груши или яблоки.

Пицца с кедровыми орехами

Для теста: 500 г пшеничной муки, 20 г дрожжей, 200 г сливочного масла, 5 яиц, соль, цедра лимона.

Для начинки: кедровые орехи, черный изюм без косточек и цукаты, 200 г сахарной пудры.

Отделить яичные белки от желтков.

В глиняной миске взбить сливочное масло до состояния кремообразной массы, добавить яичный желток и продолжать взбивать, пока желток не смешается со сливочным маслом, затем добавить другой желток и т. д. до пяти желтков.

В полученную однородную массу добавить сахарную пудру, дрожжи, разведенные небольшим количеством теплой воды, соль и хорошо просеянную муку. Месить 5 мин, затем добавить 5 хорошо взбитых яичных белков, положить цедру лимона, все тщательно перемешать. В форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой, выложить полученную смесь, поместить в духовку с умеренной температурой примерно на 40 мин.

Через 25 мин открыть духовку и быстро, чтобы не терялся жар, выложить на поверхность пиццы кедровые орехи, изюм и цукаты. Вновь закрыть духовку.

Готовую пиццу посыпать сахарной пудрой. Подавать горячей.

«Лебедь» из заварного теста

500 г муки высшего сорта, 250 г сливочного масла, 16 яиц, 1,3 стакана воды, соль (на кончике ножа).

Для крема: 1 банка сгущенного молока с сахаром, 250 г (одна пачка) сливочного масла.

Технология приготовления заварного теста включает две стадии: заварку муки с водой, маслом и солью и замес заваренного теста с яйцами. Заварное тесто должно иметь вязкую консистенцию.

Чтобы тесто не пригорело, для заварки лучше всего использовать чугунную толстостенную посуду. В посуду налить всю предусмотренную рецептурой воду, опустить в нее нарезанное кусочками масло, добавить соль, довести все до кипения, затем в горячую жидкость просеять муку, непрерывно помешивая, чтобы получилась однородная, без комочков масса. Горячее тесто снять с огня, охладить до 65–70 °С, после чего постепенно, не переставая помешивать, вводить в него яйца. Температура готового теста должна быть около 40 °С.

С помощью кондитерского мешка через гладкую трубочку заварное тесто отсадить на слегка смазанный маслом лист в виде палочек длиной 3,5–4 см (крылышки лебедя), лепешек и изогнутых буквой «г» крендельков (шейка лебедя) и выпекать при температуре 200–220 °С в течение 35–40 мин. При этом духовку открывать нельзя. После выпечки и охлаждения палочки и лепешки разрезать вдоль, заполнить кремом, собрать готовые изделия — лебедей. Поверхность изделий посыпать сахарной пудрой и подать на стол.

Приготовление крема: сгущенное молоко вылить в отдельную посуду, добавить размягченное сливочное масло и с помощью миксера взбить до образования однородной массы.

Торт «Кошачья мордочка»

300 г муки, 50 г крахмала, 350 г маргарина, 75 г сахара, 1 яйцо, 0,5 ч. ложки соды, погашенной уксусом, орехи, цукаты, изюм.

Для глазури: 150 г сахарной пудры, 2 ст. ложки какао-порошка, 3 ст. ложки воды, 20 г сливочного масла.

Из указанных продуктов быстро замесить тесто, в которое можно добавить орехи, цукаты и изюм (часть для оформления торта). По заранее приготовленному трафарету вырезать колесиком кошачью головку из раскатанного теста. С помощью орехов, цукатов и изюминок обозначить мордочку. Выпекать на смазанном маслом противне и затем покрыть глазурью.

Приготовление глазури: смешать с горячей водой просеянные вместе сахарную пудру и какао-порошок, добавить растопленное сливочное масло, перемешать.

Торт «Кря-кря»

400 г маргарина, 4 стакана муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сметаны, 2 ст. ложки томатапасты, 1 стакан консервированных фруктов для украшения торта.

Для крема: 200 г повидла, 1 пакетик ванилина, 400 г сметаны.

Маргарин с мукой растереть руками, добавить яйца, сметану, томатную пасту и хорошо вымесить. Приготовленное тесто раскатать на несколько лепешек толщиной в блин и выпечь их в духовке на противне, смазанном маслом, затем остудить.

Охлажденные выпеченные коржи промазать кремом и сложить друг на друга. Верх торта украсить кремом и консервированными фруктами.

Перед подачей на стол торт должен быть охлажден в течение 12 ч.

Приготовление крема: повидло хорошо взбить с густой сметаной, всыпать ванилин и хорошо перемешать.

Торт «Чудо»

1 яйцо, 30 г сливочного масла, 2 ст. ложки меда, 0,25 стакана сахара, соль, 1 ч. ложка соды, 1 стакан муки.

Для крема: 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 0,5 стакана сахара, 200 г сливочного масла.

Яйцо, масло, мед, соль и сахар положить в кастрюлю, размешать, поставить на водяную баню. Постоянно помешивая, довести до однородной массы, всыпать ложку соды (с верхом) и перемешивать, пока масса не загустеет. Далее всыпать муку и тщательно перемешивать до образования мягкого теста, затем его разделить на 6 частей, каждую часть скатать в шарик и положить в теплое место, покрыв салфеткой. Шарики раскатывать поочередно с большим количеством муки в тонкие лепешки. Раскатанную лепешку осторожно перенести в форму, посыпанную мукой, и разровнять руками по дну формы. Выпекать в горячей духовке 2–3 мин до золотистого цвета. В то время пока выпекается один корж, раскатать другой.

Охлажденным выпеченным коржам придать круглую форму, отрезав края по форме тарелки, и стряхнуть с них муку. Все коржи промазать кремом и сложить друг на друга. Бока и поверхность торта смазать кремом и посыпать крошкой, приготовленной из обрезков коржей.

Приготовление крема: в кастрюлю положить муку, 0,5 ст. ложки сахара и молоко, поварить до получения однородной массы, похожей на кисель, снять с огня, остудить. Масло хорошо взбить с оставшимся сахаром и в масляный крем, постоянно помешивая, добавить по капле охлажденную вареную массу. Все тщательно перемешать.

Торт «Сюрприз»

6 яиц, 7 ст. ложек сахарной пудры, 7 ст. ложек муки, 0,25 ч. ложки соды, 0,5 ч. ложки натертой на терке лимонной цедры, 1 стакан сливок.

Для глазури: 150 г сахарной пудры, 2 ст. ложки какао, 3–4 ст. ложки горячей воды.

Желтки и сахарную пудру растереть до образования пены, добавить муку, просеянную с содой, в конце добавить взбитые белки. Полученную массу выложить в форму для торта, смазанную маслом и посыпанную мукой, выпечь и остудить. Срезать 1 см верхушки и осторожно вынуть середину бисквита. Эту часть раскрошить и перемешать с предварительно взбитыми сливками. Полученной массой заполнить пустую середину коржа, накрыть его верхушкой и залить шоколадной глазурью.

Приготовление шоколадной глазури: сахарную пудру и какао просеять вместе и добавить, помешивая, горячую воду.

Торт «Мозаика»

6 яиц, 12 ст. ложек сахара, 6 ст. ложек муки, 6 ст. ложек молотых грецких орехов.

Для крема: 0,5 л молока, 6 ст. ложек муки, 6 желтков, 250 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры, 100 г нарезанных грецких орехов, 100 г изюма, 100 г фруктового желе для украшения торта.

Желтки растереть с сахаром, всыпать, помешивая, муку и орехи. В конце добавить взбитые в густую пену белки. Приготовленное тесто выложить в две формы и выпечь две лепешки.

Каждую из лепешек разделить пополам, получив таким образом 4 коржа, и промазать их кремом, склеить, поверхность и бока торта покрыть тем же кремом, а верх украсить измельченным фруктовым желе.

Приготовление крема: молоко, муку и желтки тщательно перемешать и варить на слабом огне, непрерывно помешивая, до загустения. Снять с огня, охладить. Масло взбить с сахарной пудрой до образования пышной массы, добавить в него проваренную охлажденную яичномолочную смесь, орехи, изюм, предварительно замоченный в теплой воде, и все тщательно перемешать.

Торт «Гнездышко»

0,5 стакана муки, 0,5 стакана сахара, 4 яйца, 1 г ванилина, 1,5 ч. ложки порошка какао, щепотка крахмала.

Для помады: 400 г сахарного песка, 350 г молока, 1 г ванилина, 1 ч. ложка какао-порошка.

Для шоколадного крема: 200 г масла, 3 ч. ложки какао-порошка, 1 г ванилина, 150 г фруктового сиропа, 170 г шоколада.

Положить в желтки $^2/_3$ сахара и растирать до тех пор, пока кристаллы сахара не растворятся полностью. Отдельно взбить белки с остальным количеством сахара. Желтковую и белковую массу соединить, подсыпая постепенно муку, крахмал и какао-порошок, осторожно перемешивать так, чтобы белки не осели. Выложить тесто в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой, и выпекать до готовности. Готовый бисквит остудить и разрезать по горизонтали на два равных слоя.

Пропитать пласты бисквита сиропом, смазать шоколадным кремом и сложить один на другой. Растопленный шоколад вылить на доску и охладить. Застывший шоколад нарезать тонкими полосками и уложить их на поверхности торта, придав им вид гнезда. Из части белой помады скатать «яички» и уложить их в гнездо. Остаток помады смешать с 1 ч. ложкой какао-порошка и протереть через сито. Получившейся помадной крупой обсыпать края торта.

Приготовление помады: вскипятить молоко с сахаром. Затем смесь охладить, добавить ванилин, взбить.

Приготовление шоколадного крема: развести какао в 80 г растопленного сливочного масла. Половину помады растереть с оставшимся маслом и смешать с шоколадной смесью. В конце добавить ванилин.

Торт «Зебра»

5 яиц, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 200 г сливочного масла, 0,5 ч. ложки соды, 2,5 стакана муки, 4 ст. ложки какао-порошка.

Для пропитки: сахар, сметана.

Масло растереть с сахаром, добавить яйца, сметану, перемешать, затем в тесто ввести муку, просеянную с содой. Приготовленную массу тщательно перемешать и разделить на две равные части, в одну из них добавить какао-порошок и размешать. Выпекать в духовке следующим образом: взять разогретую и смазанную жиром сковороду, выложить на нее 1 ст. ложку белого теста и распределить ее по поверхности сковороды, затем в центре положить ложку коричневой массы, также осторожно распределить по поверхности — и так, чередуя, выложить все тесто. Выпеченный торт вынуть из духовки и пропитать сметаной, взбитой с сахаром.

Торт «Мишка»

1 стакан сахара, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 стакан сметаны, 0,25 ч. ложки соды, 3 стакана муки, 3 ч. ложки какао-порошка.

Для крема: 1,5 стакана сметаны, 1 стакан сахара, 1 пакетик ванилина.

Для глазури: 2 ст. ложки молока, 4 ст. ложки сахара, 50 г сливочного масла.

Масло растереть с сахаром, добавить сметану и опять растереть, добавить муку, просеянную с содой, и замесить тесто. Приготовленное тесто разделить на 2 части, в одну из которых добавить какао. Затем каждую часть теста разделить на три куска, из которых раскатать лепешки и выпечь их в духовке на противне. Должно получится 6 коржей: 3 темных и 3 светлых.

Кремом промазать коржи, чередуя их по цвету. Поверхность и бока готового торта облить глазурью.

Приготовление глазури: молоко и сахар растереть, подмешать масло, опять хорошо растереть, поставить на огонь, довести до кипения, помешивая, затем остудить.

Приготовление крема: сметану, сахар и ванилин взбить и поставить на холод.

Торт «Снежинка»

2 яйца, 1 стакан сметаны, 1 стакан сахара, 0,5 банки сгущенного молока, 1 ч. ложка соды, 2 стакана муки.

Для крема: 250 г сливочного масла, 0,5 банки сгущенного молока.

Для глазури: 3 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки какао, 3 ст. ложки молока, 50 г сливочного масла.

Яйца растереть с сахаром, добавить сметану, сгущенное молоко, перемешать, всыпать муку, просеянную с пищевой содой. Приготовленное тесто выложить в форму для торта, смазанную маслом и слегка посыпанную мукой, и выпекать в умеренно горячей духовке 20–25 мин. Остывшую выпеченную лепешку разрезать на 2 пласта.

Взять первый пласт выпеченного торта, положить на него часть крема для прослойки, накрыть вторым пластом, а верх покрыть горячей глазурью. Когда глазурь остынет, нарисовать кремом из кондитерского шприца большую снежинку на всей поверхности торта.

Приготовление крема: сливочное масло хорошо взбить со сгущенным молоком. Крем разделить на 2 части: одну часть использовать для прослойки торта, а другую набрать в кондитерский шприц и оставить для оформления поверхности торта.

Приготовление шоколадной глазури: масло, сахар и какао перемешать, добавить в посуду с молоком и варить до полного растворения сахара, затем снять с огня.

Торт «Белочка»

1 яйцо, 0,5 стакана сахарного песка, 0,5 пачки маргарина, 200 г сметаны, 0,5 ч. ложки пищевой соды, мука.

Для начинки: 300 г очищенных грецких орехов, 1 банка сгущенного молока, 200 г сливочного масла.

Яйца растереть с сахаром, добавить маргарин, порубленный ножом, прибавить сметану с содой и всыпать муки столько, чтобы приготовить крутое тесто. Тесто натереть на крупной терке и высыпать на противень, выстланный пергаментной бумагой. В горячую духовку поставить противень с тестом и выпекать до тех пор, пока крошки не подрумянятся.

Выпеченные крошки хорошо размешать с приготовленной начинкой и из полученной массы сформировать торт. Верх торта посыпать жареными орехами и поставить в холодильник на 2–3 ч.

Приготовление начинки: сгущенное молоко варить в течение 2 ч, охладить. Орехи мелко нарубить, перемешать с вареньем, сгущенным молоком и сливочным маслом.

Торт «Степка-Растрепка»

2 стакана пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 1 ч. ложка уксусной эссенции, 0,75 стакана воды, щепотка соли.

Для крема: 0,25 стакана пшеничной муки, 0,5 стакана сахарного песка, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 г ванилина.

Ножом порубить масло с мукой. Не переставая рубить, влить воду, смешанную с солью и уксусом. Полученное тесто раскатать колбаской и выставить на холод на 20 мин. Затем разделить тесто на 10 кусочков, каждый из которых раскатать в тонкую лепешку (как для лапши), наколоть ножом во многих местах и выпечь на сухом противне до золотистого цвета.

Выпеченные лепешки остудить, смазать кремом, сложить одна на другую. Последнюю лепешку не смазывать, а раскрошить для поверхности торта

Приготовление крема: яйцо растереть с сахаром, добавить ванилин, муку, залить молоком. Варить, непрерывно помешивая, до загустения.

Торт «Школьный»

5 стаканов муки, 1 стакан сметаны, 5 желтков, 200 г сливочного масла, 1 стакан сахара, щепотка соли, щепотка соды.

Для крема: 5 белков, 1 стакан сахарного песка, 1 стакан очищенных грецких орехов.

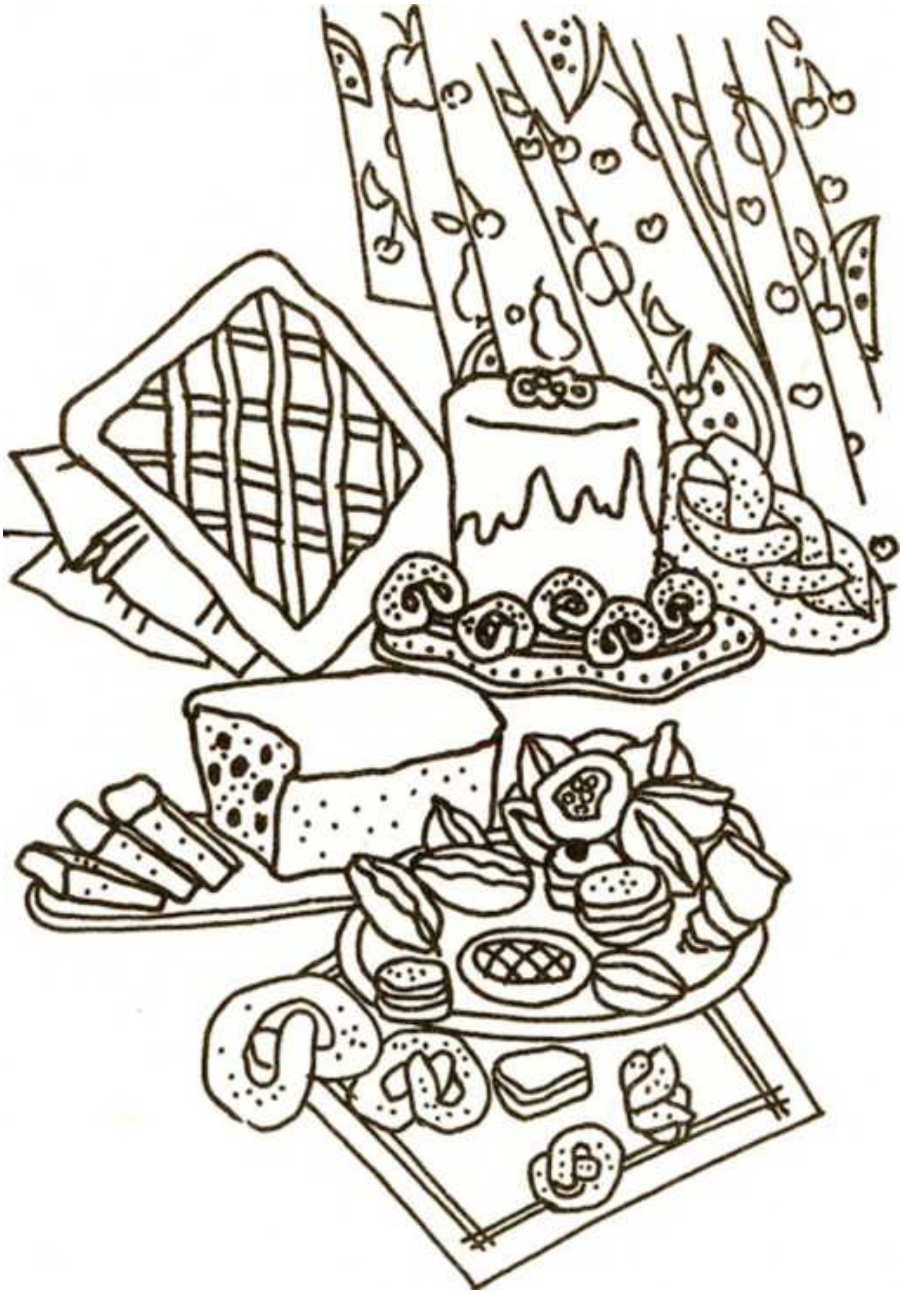
Масло тщательно растереть. В другой посуде взбить желтки с сахаром, в полученную пышную массу добавить сметану, все хорошо перемешать, соединить с растертым маслом, мукой, просеянной с содой, солью и замесить тесто.

Приготовленное тесто разделить на три равные части, каждую из которых раскатать в виде круглой лепешки, испечь. Выпеченные лепешки положить в форму, прослоив кремом, на поверхность также красиво выложить крем и орехи.

Торт держать в духовке при температуре 200 °С до тех пор, пока крем не подрумянится.

Приготовление крема: белки взбить с сахаром до увеличения массы в объеме в 3–5 раз. Часть крема для прослойки осторожно соединить с измельченными орехами.

ГОСТИ НА ПОРОГЕ



Гости на пороге? Что ж, встречаем гостей! Но прежде давайте немного поговорим об этикете. Наша книга посвящена выпечке, поэтому я хочу рассказать вам напоследок, как и что следует

подавать и есть.

Десертный прибор состоит из ложки, вилки и ножа. По размеру вилка и нож несколько меньше закусочных, вилка с тремя зубцами. Как правило, приборы для десерта отличаются изяществом и оригинальностью. Десертные нож и вилку используют, когда на стол подают шарлотки, сладкие пироги и т. п. Десертную ложку подают к сладким блюдам, таким, как пудинг, мусс, ягоды с молоком, сливками, фрукты в сиропе.

Торты подают к столу в вазах или на блюдах, заранее нарезав их на куски, которые перекладывают на тарелку кондитерской лопаточкой. Пирожные также подают в вазах или на блюдах и перекладывают каждому в тарелку кондитерской лопаточкой или щипцами.

Бисквитные торты и пирожные, как правило, едят чайной ложкой, и только некоторые сорта бисквитных пирожных берут двумя пальцами левой руки и осторожно откусывают небольшие кусочки.

Песочные, а также слоеные торты и пирожные едят при помощи ножа и вилки, осторожно отрезая от них небольшие кусочки и подавая в рот вилкой.

Твердые миндальные пирожные едят, держа их двумя пальцами левой руки и осторожно откусывая небольшими кусочками.

Что же касается пирожных эклер и буше, то их можно есть так же, как и миндальные, а также при помощи ножа и вилки.

Сухие пирожные, пряники, коврижку можно брать руками.

Пироги обычно едят руками, а пиццу можно есть как руками, так и при помощи ножа и вилки.

Вот несколько рекомендаций относительно этикета. Ну а теперь — за стол! Приятного аппетита!

Фыдджын (пирог с мясом по-осетински)

Для теста: 500 г пшеничной или кукурузной муки, 1,5 стакана воды, 15 г дрожжей, соль.

Для начинки: 600 г баранины, 1 головка чеснока, черный молотый перец и соль по вкусу.

Мелко нарубить мясо, добавить толченный с солью чеснок и черный молотый перец. Из предварительно замешенного дрожжевого теста раскатать лепешки толщиной 1 см. Положить лепешку в смазанную маслом сковороду, сверху уложить ровным слоем фарш, затем — вторую лепешку, аккуратно обровнять края, еделать посередине пирога надрезы и поставить в хорошо разогретую духовку. Выпекать 20–25 мин.

Пирог с брынзой и картофелем

Для теста: 2 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 100 г масла или маргарина, 6 ст. ложек сметаны, по четверти ст. ложки соды и соли.

Для начинки: 300 г очищенного картофеля, 160 г брынзы, 2 луковицы, 160 г масла или маргарина, 1 щепотка черного молотого перца, соль по вкусу.

Муку перемешать с содой и просеять. Сметану, сахар и соль перемешать до растворения соли и сахара. Предварительно размятое масло или маргарин взбить в посуде деревянной лопаточкой в течение 5–8 мин, постепенно добавить смесь сметаны с яйцами, затем муку и быстро, в течение 20–30 сек, замесить тесто.

Три четверти теста раскатать в пласт толщиной 1,5–2 см и положить на смазанный маслом противень. Вареный картофель, жареный лук, брынзу и перец пропустить через мясорубку. Начинку равномерно разложить по пласту. Из остатка теста раскатать другой пласт, которым покрыть начинку. Перед выпечкой пирог смазать яйцом, сделать несколько проколов и выпекать 30–40 мин при температуре 180–200 °С. После выпечки смазать маслом.

Пирог из кабачков

300 г сырых кабачков, 300 г сахарного песка, 350 г муки, 2 яйца, 300 г растительного масла, 150 г толченых грецких орехов, 1 ч. ложка сухих дрожжей, 10 г корицы в порошке, тертый мускатный орех, тертая цедра 1 лимона, 10 г сливочного масла, сода и соль по вкусу.

Для украшения: 200 г очищенных грецких орехов, 1 цуккини, 100 г сахарного песка, 1 стакан воды.

Кабачки очистить от кожуры, семян, натереть на терке. В кастрюле взбить яйца с сахаром, положить тертые кабачки, растительное масло, тщательно перемешать, добавить просеянную муку с дрожжами, питьевую соду, специи, соль, цедру лимона, толченый грецкий орех, все перемешать.

В форму для пирога положить пергаментную бумагу, смазанную сливочным маслом, наполнить форму приготовленной смесью, поместить в духовку с температурой 150 ˚С на 1 ч. Вынуть из формы, остудить.

Приготовить сироп из воды и сахарного песка, замочить в нем ядра грецких орехов и цуккини, нарезанный кружочками, и украсить пирог.

Пирог с ревенем, утопленным в тесте

500 г пшеничной муки, 1 пакетик разрыхлителя, цедра 1 лимона, 300 г размягченного сливочного масла, 250 г меда, 6 яиц, 150 г миндальных хлопьев, 750 г ревеня.

Смешать муку, разрыхлитель и натертую лимонную цедру. Масло с медом взбить в пену, добавить яйца и муку и хорошо перемешать.

Духовку нагреть до 200 °С. Тесто размазать по противню.

Ревень почистить, нарезать кусочками длиной 5 см, распределить на тесте, немного вдавить в него и посыпать миндальными хлопьями.

Выпекать в течение 30 мин.

Пицца с луком и творогом по-французски

Для теста: 500 г пшеничной муки, 30 г дрожжей, 60 г сливочного масла, 250 мл чуть теплого молока, 1 яйцо.

Для начинки: 500 г лука, 75 г сливочного масла, 750 г творога, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 100 г тертого сыра, масло для смазывания формы.

Просеять муку горкой. Положить в середину дрожжи, добавить 0,5 стакана молока и дать подойти в течение 20 мин.

Растопить масло, смешать с мукой, яйцом, оставшимся молоком. Замесить тесто. Накрыть полотенцем и дать еще подойти.

Нарезать лук колечками и обжарить в половине масла. Смешать творог с яйцом, оставшимся маслом, мукой и солью. Добавить лук.

Раскатать тесто толщиной 1 см. Сделать из него круги диаметром 20–25 см. Положить начинку. Выложить на противень и запекать в духовке, нагретой примерно до 200 °С. Затем посыпать тертым сыром и запекать еще около 5—10 мин. Подавать в горячем виде.

Пирог с ореховым фаршем

3 стакана пшеничной муки, 300 г сливочного масла, 4 яйца, 300 г очищенных грецких орехов, 1 стакан сахара, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка соды, соль по вкусу.

Пшеничную муку просеять, высыпать холмиком на доску, сделать углубление, в которое положить сливочное масло, и очень мелко изрубить ножом.

В отдельную посуду влить сметану, положить 3 яичных желтка, соль, питьевую соду, тщательно взбить, затем добавить к изрубленному тесту и снова очень мелко изрубить ножом. После этого быстро замесить тесто и продержать его 1–2 ч.

Крупно истолочь в ступке очищенные грецкие орехи, взбить 4 яичных белка, затем, продолжая их взбивать, постепенно добавить сахар и орехи.

Готовое тесто разделить на 3 части. Каждую часть раскатать в квадрат. Один из пластов положить на противень, предварительно смазанный маслом и посыпанный мукой, наложить на него ровным слоем половину подготовленной начинки и накрыть другим пластом теста. На этот пласт также положить оставшуюся начинку и накрыть третьим пластом теста. Затем защипать края, сверху помазать желтком, предварительно взбитым с водой или молоком, сделать ножом на тесте глубокие надрезы в форме ромбиков и печь в духовке.

Яблочный штрудель

200 г сливочного масла, 275 г муки, 200 г сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока, 2 ст. ложки вина, 700 г яблок, 2 ст. ложки изюма, несколько капель лимонного сока, 1 щепотка соли, 1 ст. ложка сахара для обсыпки.

Соединить сливочное масло с мукой. Добавить сахар, соль, желток, молоко и вино и хорошо перемешать. Вымесить тесто и поместить на 1 ч в прохладное место, после чего раскатать в пласт прямоугольной формы. Обрезать края. Выложить на середину теста во всю его длину очищенные и нарезанные ломтиками яблоки, посыпать сверху сахаром и изюмом, сбрызнуть лимонным соком. Краями теста накрыть начинку и хорошенько защипнуть. Из остатков теста вырезать тонкие полосочки и уложить их поверх штруделя крестнакрест. Смазать штрудель белком и выпекать 30 мин в духовке при температуре 150 ˚С. Охладить и посыпать 1 ст. ложкой сахара.

Кексы из моркови (французская кухня)

150 г мелко натертой моркови, 275 г муки, 300 г сахара,

1 ч. ложка сухих дрожжей, 0,5 ч. ложки соли, 2 ч. ложки свеженатертого имбиря, тертый мускатный орех, 100 мл молока, 100 г растительного масла, 60 г сливочного масла, 4 яйца, 100 г изюма, 50 г толченых грецких орехов.

Изюм замочить на 10 мин в кипятке, процедить, обсушить. В кастрюлю всыпать просеянную с дрожжами муку, соль, сахар, имбирь, немного мускатного ореха, тщательно перемешать, добавить целиком яйца, молоко, растительное масло, распущенное сливочное масло, морковь, тщательно перемешать, положить изюм, грецкие орехи, снова перемешать.

Приготовленной смесью наполнить формочки для кексов, смазанные сливочным маслом, поместить в духовку с температурой 150 °С на 40 мин.

Повидлянка

150 г повидла, 200 г манной крупы, 5 яиц, 50 г сахара, 50 г ядер грецких орехов, 220 г сливочного масла.

Сырые желтки растереть с половиной сахара, перемешать с растертым повидлом, манной крупой и взбитыми белками. Полученную массу выложить в смазанную маслом форму, посыпать оставшимся сахаром, толчеными орехами и запечь в духовке.

«Удивляйтесь, гости!»

Для теста: 2 стакана белой фасоли, 2 стакана сахара, 10 яиц, 1 стакан размолотых белых сухарей, 5—б ядер грецких орехов, 1 щепотка соли, ванилин.

Для крема: 1 стакан сметаны, 0,5 стакана сахара, ванилин, 1 ст. ложка рома или ликера.

Фасоль замочить на несколько часов, затем сварить так, чтобы была уже не твердой, но и не мягкой. Воду слить, фасоль остудить и пропустить через мясорубку.

Аккуратно разбить яйца, отделив желтки от белков. Белки поставить на холод, **а** желтки растереть с сахаром добела. Положить **в** желтковую массу молотую фасоль, посолить и хорошо перемешать — получится фасолевое тесто.

Подготовить форму: смазать ее маслом и постелить на дно промасленную бумагу. Духовку нагреть.

Взбить в крепкую пену белки и осторожпо перемешать с фасолевым тестом, всыпая понемногу тертые сухари.

Перемешанную осторожными движениями массу вылить в форму и поставить выпекаться. Это займет 40–45 мин при 200 °С.

Готовый остывший корж (бумагу со дна надо снять, пока корж горячий) очень осторожно разрезать горизонтально на три части острым тонким ножом, стараясь, чтобы он как можно меньше крошился. Каждую часть покропить ромом, смазать кремом, приготовленным из сметаны, взбитой с сахаром, и сложить вместе.

Верх украсить кремом и половинками грецких орехов.

Рассыпчатые сырные шарики

130 г сливочного масла, 100 г сыра, 1 стакан муки, 1 стакан несладких кукурузных хлопьев, 1 яйцо, 1 ст. ложка молока, черный молотый перец, соль по вкусу.

Размягчить масло до комнатной температуры. Добавить к нему тертый сыр, соль, черный молотый перец, просеянную муку и в самом конце кукурузные хлопья. Смешать молоко и взбитое с небольшим количеством соли яйцо (2 ч. ложки смеси оставить для смазывания печенья). Добавить получившуюся смесь к остальным продуктам. Все тщательно перемешать. Скатать из приготовленного теста шарики. Выложить их на слегка смазанный маслом противень на расстоянии примерно 5 см друг от друга. Чуть придавить шарики вилкой и смазать их яичномолочной смесью. Поставить в заранее разогретую до 180 °С духовку и выпекать около 15 мин, затем достать из духовки и охладить.

Сырные полоски с орехами

100 г сыра, 1 стакан муки, 80 г сливочного масла или маргарина, 40 г сметаны, 1 яйцо, 2 ст. ложки молока, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 1,5 ч. ложки соли, красный молотый перец, соль по вкусу.

Муку, соль и красный молотый перец тщательно растереть с маргарином, добавить тертый сыр и все перемешать. Если смесь получится слишком густой, можно добавить в нее несколько ложек холодной воды, молока или сметаны. Вымесить тесто и положить на 30 мин в холодильник. Охлажденное тесто раскатать пластом толщиной не более 5 мм и разрезать на небольшие полоски. Переложить полоски на противень, смазанный маслом или маргарином, и покрыть смесью из взбитого с молоком яйца. Посыпать полоски измельченными грецкими орехами и поставить противень в духовку, разогретую до 180–200 °С. Выпекать изделия около 10–15 мин.

Яблочник с рисовой крошкой

Для теста: 500 г муки, 2 яйца, 2 ст. ложки сахара, 2 ст. ложки густой сметаны, 1–2 ч. ложки майонеза, 150 г смеси кефира и молока, взятых поровну, 1 ст. ложка водки или коньяка, 1 ч. ложка соды, гашенной уксусом, щепотка соли.

Для начинки: 500–700 г яблок, 150 г сахарной пудры, 0,5 ст. ложки цукатов, 1–2 ст. ложки лимонного сока, молотая корица по вкусу.

Для рисовой крошки: 0,75 стакана риса, 500 мл молока, 0,5 стакана сахара, 50 г кишмиша, 3 яйца, 0,5 ч. ложки соды, гашенной уксусом, сахарная пудра и ванильный сахар по вкусу.

Для смазки и обсыпки: 2–3 ст. ложки растительного масла, 50 г шоколада, манная крупа.

Приготовить тесто. Для этого смешать сметану, майонез, смесь молока и кефира, соду. Взболтать, чтобы жидкость слегка вспенилась. Отдельно растереть яйца с сахаром и солью, добавить водку или коньяк, влить все в подготовленную ранее смесь и тщательно перемешать. Подсыпая по 2 ст. ложки муки, вымешать деревянной ложкой крутое тесто. Переложить его на присыпанную мукой доску, скатать в шар, накрыть влажным полотенцем или миской и оставить на 15–20 мин. Затем обмять тесто руками и раскатать в нетолстый прямоугольный пласт. Смазать поверхность теста растительным маслом, завернуть к середине: сначала более длинные края (защипать), затем короткие края (и также защипать). Перевернуть швом вниз, слегка размять руками и оставить на 3–5 мин. Затем раскатать и снова так же сложить. Повторить процедуру трижды, каждый раз смазывая тесто маслом и оставляя вылежаться. Поеле этого тесто раскатать в пласт размером с противень. Смазать противень маслом, присыпать мукой и переложить на него тесто.

Для начинки яблоки очистить, нарезать тонкими ломтиками и слегка сбрызнуть лимонным соком (или растворенной в воде лимонной кислотой). Цукаты мелко нарезать и перемешать с сахарной пудрой и корицей. Пласт теста посыпать тонким слоем манной крупы, выложить смесь цукатов с корицей, сверху — дольки яблок (уложить «черепицей»). Края теста завернуть на начинку и защипать. Поставить в духовку и выпекать пирог до готовности при температуре 220 °С. Когда яблоки подрумянятся, вынуть пирог и обильно засыпать рисовой крошкой. Поставить обратно в духовку, затем горячий пирог посыпать тертым шоколадом.

Чтобы приготовить рисовую крошку, сварить из риса с

молоком и сахаром густую рассыпчатую кашу и охладить ее. Прибавить, перемешивая, желтки (по одному), распаренный кишмиш, соду и аккуратно ввести взбитые в пену белки. Все тщательно вымешать и выложить ровным нетолстым слоем на хорошо смазанный маслом противень. Запечь в горячей духовке, чтобы масса зарумянилась, а жидкость полностью выпарилась. Охладить и, измельчив ее в мелкую крошку, добавить по вкусу сахарную пудру и ванильный сахар.

Панеттоне (итальянский пирог)

3 стакана пшеничной муки, 6 ч. ложек свежих (2 ст. ложки сухих) дрожжей, 0,3 стакана горячей воды, 0,3 стакана сахара, 4 яичных желтка, несколько капель ванильной эссенции, тертая цедра 1 лимона, 0,5 ч. ложки соли, 0,3 стакана размягченного сливочного масла, 0,3 стакана цукатов, 2 ст. ложки кишмиша, 0,25 стакана растопленного сливочного масла для обмазки.

Смешать свежие дрожжи с водой, поставить в теплое место до тех пор, пока они не вспенятся. В глубокую миску положить сахар, яичные желтки, эссенцию и лимонную цедру. Добавить дрожжевую смесь и перемешать. Муку смешать с солью. В дрожжевую смесь постепенно добавить две трети муки, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны. Разделить масло на 3 равные части. Последовательно добавлять по одной части масла в тесто и тщательно размешивать, пока тесто не станет вязким. Добавить оставшуюся муку, как следует перемешать.

Посыпать мукой доску, выложить на нее тесто и месить его, пока оно не станет плотным и маслянистым и не перестанет липнуть к рукам. Положить тесто в кастрюлю, накрыть салфеткой и оставить на 1,5 ч.

Разогреть духовку до 220 °С. Тщательно промазать маслом форму. Смешать тесто с цукатами и кишмишем. Выложить в форму, накрыть и дать подойти. Затем смазать растопленным маслом и поставить в духовку на 10 мин. После этого уменьшить температуру до 180 °С, снова смазать пирог маслом и выпекать 30–40 мин (через 15 мин еще раз промазать маслом). Подавать к столу холодным.

Сырный кекс с абрикосовой начинкой

Для теста: 0,5 стакана сахара, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 стакан молока, 1 стакан муки, 1 пакетик пекарского порошка, сахарная пудра для украшения, ванилин, соль по вкусу.

Для начинки: 500 г спелых абрикосов, 250 г сырного крема, 3–4 ст. ложки сахара, 2 яйца, 1 ст. ложка лимонного сока, ванилин по вкусу.

Для сырного крема: 180–200 г сыра (желательно мягких сортов), 60 г сливочного масла, 1–2 ст. ложки сливок, соль по вкусу.

Приготовить сырный крем следующим образом: натереть сыр на мелкой терке, смешать его с размягченным маслом, сливками и солью, тщательно взбить смесь миксером.

Протереть абрикосы (3–4 самых красивых абрикоса оставить для украшения) через сито или измельчить их и взбить их с помощью миксера. Соединить подготовленные абрикосы с сырным кремом, добавить остальные продукты для начинки (сахар, яйца, лимонный сок и ванилин) и все перемешать до получения однородной массы.

Приготовить тесто. Для этого смешать сахар и масло, взбить так, чтобы сахар полностью растворился, затем добавить яйцо и еще раз хорошо взбить смесь. Влить чуть подогретое молоко, добавить ванилин, соль и все перемешать. Всыпать муку, смешанную с пекарским порошком, и замесить тесто.

Поместить половину приготовленного теста в форму и разровнять его. Затем выложить на тесто абрикосовую начинку, разровнять, сверху положить оставшееся тесто.

Поставить форму в разогретую до 180–200 °С духовку и выпекать около 1 ч.

Готовый кекс достать из духовки, дать ему немного остыть. Затем извлечь кекс из формы и выложить на блюдо. Когда он полностью остынет, посыпать сахарной пудрой и украсить абрикосами, нарезанными дольками.

Медовый кекс с ореховой глазурью

Для теста: 750 г меда, 500 г сахара, 500 г маргарина, 1 кг муки, 250 г измельченных грецких орехов, 250 г молотого миндаля, 1,5 ч. ложки пищевой соды, 10 яиц.

Для ореховой глазури: 1 кг сахара, 250 г мелко нарубленных грецких орехов.

Растопить в толстостенной кастрюле мед, сахарный песок и маргарин на слабом огне, не доводя до кипения. Когда сахар полностью растворится, снять смесь с огня и дать ей остыть примерно до комнатной температуры. Всыпать в остывшую смесь муку, соду, измельченные грецкие орехи, молотый миндаль, влить взбитые в пену яйца. Все тщательно перемешать и переложить в смазанную форму для кекса. Поставить ее в разогретую до 180 °С духовку и выпекать около 15–20 мин. Готовый кекс вынуть из духовки и дать ему немного остыть в форме (верх кекса накрыть чистой полотняной салфеткой).

Приготовить ореховую глазурь следующим образом. Сахар с небольшим количеством воды растопить на медленном огне. Когда сахар растворится полностью, добавить к нему измельченные грецкие орехи (2–3 ст. ложки оставить для украшения). Уварить массу до густоты, затем снять ее с огня и дать немного остыть.

Кекс выбить из формы на блюдо, покрыть его ореховой глазурью, сверху посыпать оставшимися грецкими орехами.

Медовый кекс с изюмом и курагой

3 стакана муки, 2 ст. ложки сахара, 150 г сливочного масла, 9 яиц, 1 стакан меда, 150 г изюма без косточек, 150 г кураги, 200 г очищенного миндаля или грецких орехов, 1 лимон, 1 ст. ложка молотой корицы, 0,5 ч. ложки соды, соль по вкусу.

Масло размягчить и взбить с сахаром. Взбивая, ввести по одному яйца. Продолжая взбивать, влить растопленный и охлажденный до комнатной температуры мед. Изюм промыть, ошпарить кипятком и обсушить. Миндаль или грецкие орехи мелко нарубить. Лимонную цедру нарезать тонкой соломкой, мякоть лимона — маленькими кусочками. Изюм, орехи, лимонную цедру и мякоть добавить в тесто, затем всыпать смешанную с содой и солью муку. Тесто тщательно вымесить.

Смазать растопленным сливочным маслом форму, густо посыпать ее панировочными сухарями и выложить в нее тесто. Поставить форму в разогретую до 160–180 °С духовку и выпекать примерно 50–60 мин.

Готовый кекс охладить, не вынимая из формы, затем аккуратно выбить на блюдо.

Печенье миндальное с сахарной глазурью

’Греть стакана муки, 0,5 стакана сахарной пудры, 100 г очищенного толченого миндаля, 2 яйца (желтки), 50 г изюма, 2 бутона гвоздики, 0,5 ч. ложки молотой корицы.

Для глазури: две трети стакана сахарной пудры, 1 ст. ложка воды, 3 ч. ложки лимонного сока.

Муку просеять на разделочную доску, добавить в нее измельченную лимонную цедру, сахарную пудру, миндаль, молотые гвоздику и корицу, изюм, замесить тесто. Готовое тесто раскатать на посыпанной мукой доске. Вырезать печенье в форме полумесяца, переложить на противень и выпекать на среднем огне до светлокоричневого цвета. Испеченное печенье покрыть глазурью.

Для глазури сахарную пудру залить горячей водой, добавить лимонный сок и взбивать до загустения.

Пудинг из лимона и кукурузной муки

0,5 стакана кукурузной муки, 1,5 стакана сахара, 4 яйца, 2 лимона, сливочное масло.

Муку развести в 100 мл холодной воды, залить 2 стаканами кипятка, непрерывно помешивая, и остудить. Добавить сахар и цедру лимона. Положить 4 яичных желтка и тщательно все растереть.

Полученную массу выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, и поставить в духовку на 25–30 мин на легкий огонь.

Готовый пудинг выложить на блюдо, смазать взбитыми белками, смешанными с 0,5 стакана мелкого сахара. Поставить пудинг в горячую духовку на несколько минут, дать ему подрумяниться и подать.

Пицца с сыром по-немецки

Для теста: 1,5 стакана пшеничной муки, 100 мл молока, 15 г свежих дрожжей, 3 ст. ложки маргарина.

Для начинки: 250 г сыра, 150 г колбасы салями, 375 г свежих помидоров, 1 маринованный огурец, 4 анчоуса, растительное масло, красный молотый перец.

Замесить тесто на дрожжах, добавить муку, соль, размешать в теплом молоке и дать ему подойти в тепле. Вымесить тесто и выложить на хорошо смазанную жиром высокую форму. Сыр и колбасу, нарезанные кубиками, смешать, распределить по тесту; сверху разложить ломтики помидора и приправить пряностями. Сбрызнуть поверхность растительным маслом, дать тесту еще немного подойти, затем выпекать около 25 мин при средней температуре. Подавать сразу же в теплом виде.

Ломтики огурца и филе анчоуса использовать в качестве гарнира.

Каравай с сыром чеддер «Сансет» (английская кухня)

2 взбитых яйца, 125 г натертого сыра чеддер, 25 г панировочных сухарей, 0,5 ч. ложки сухого оригана, 0,5 ч. ложки соевого соуса, 1 небольшая луковица, 175 г блинной муки, 2 больших помидора, 75 г нарезанного ломтиками сыра чеддер, черный молотый перец, соль.

Смешать яйца, сыр, ориган, соевый соус, лук, соль и перец. Постепенно, небольшими порциями добавить муку, тщательно вымесить мягкое тесто и разделить на 2 части. Одну уложить на дно небольшой формы, предварительно смазанной маслом, и покрыть дольками помидора без кожицы, сверху положить ломтики сыра и накрыть оставшимся тестом.

Запекать 40 мин при температуре 180 °С до золотистой корочки. Подавать нарезанным на ломтики, со сливочным маслом.

СОДЕРЖАНИЕ НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ В ЕМКОСТЯХ, г

Продукты	В стакане	В ст. ложке
Мука пшеничная	160	25
Молоко	250	20
Сметана	250	25
Масло растительное	240	17
Сахар	200	25
Соль	325	30
Уксус	250	15
Масло сливочное (топленое)	245	20
Сливки	250	18
Изюм	165	25
Кислота лимонная	—	25

более 200 рецептов пирогов, тортов, печений к праздникам

Необычная выпечка

Как часто перед приходом гостей мы сталкиваемся с проблемой угощения. Хочется чем-то удивить, угостить чем-нибудь необычным, а на ум ничего не приходит. Мы предлагаем вам отличную книгу, с ее помощью вы узнаете:

- какие пироги и тортики можно испечь к Новому году, Рождеству и 8 Марта;
- чем порадовать любимого в День святого Валентина;
- как провести детский праздник, чтобы маленькие гости долго вспоминали о нем;
- как испечь пасхальный кулич и оригинальный именинный торт;
- помимо этого вы сможете развлечь своих гостей рассказом о проводимом празднике, узнаете правила этикета для сладкого стола.

Хорошего вам праздничного настроения и приятного аппетита!

ISBN 5-94371-269-0

Вкусно! Проверено!
СЕКРЕТЫ
ИСКУСНОЙ ХОЗЯЙКИ
Проверено! Вкусно!